

# VINOFINE ROUGE™

## ENCOLADO DE LOS VINOS

Formulación compleja innovadora alternativa a las colas de origen animal para la clarificación y afinamiento de vinos tintos



### ↓ APLICACIONES ENOLÓGICAS

**VINOFINE ROUGE™** es una alternativa innovadora a las colas animales tradicionales (gelatinas, albúminas) formulada a base de proteínas vegetales específicas. Es fruto de la investigación de IOC y ha sido validado en el marco de un proyecto de investigación dirigido por SudVinBio, IFV y IOC, cofinanciado por la región de Occitanie, cuyo objetivo es probar soluciones de clarificación no animal para los vinos tintos orgánicos. Ha sido objeto de un riguroso proceso de selección de materias primas y de una validación multifactorial: momento de adición, dosis, escala de implementación y diversidad de matrices.

Este trabajo preciso y exitoso ha permitido desarrollar una solución vegana concreta para dar respuesta a los problemas de muchos vitivinicultores.

**VINOFINE ROUGE™** permite mejorar la turbidez y filtrabilidad de los vinos, así como las características organolépticas al reducir los finales astringentes y vegetales.

### ↓ CARACTERÍSTICAS

Composición:

- Proteínas vegetales (patata y guisante)
- Bentonita

**VINOFINE ROUGE™** es compatible con vinificación **BIO, VEGAN** y libre de alérgenos garantizada.

### ↓ MODO DE EMPLEO

El momento del tratamiento con **VINOFINE ROUGE™** depende del objetivo buscado:

- Objetivo de clarificación, mejora de la filtrabilidad y la estabilidad del vino  
→ encolado en fase temprana, tras la fermentación alcohólica y maloláctica del vino.
- Objetivo sensorial, afinamiento de las características organolépticas del vino:  
→ encolado en la fase tardía, antes del embotellado.

Disolver **VINOFINE ROUGE™** en 10 veces su peso de agua. La suspensión debe ser homogénea, sin grumos. Dejar hinchar durante 4 horas, a continuación homogeneizar la preparación antes de la incorporación al vino con ayuda de un racor de encolado. Efectuar un remontado para una buena homogeneización del producto (aproximadamente 1/3 del volumen de la cuba). Trasegar después de la sedimentación completa del producto.

### ↓ DOSIS DE EMPLEO

- Encolado precoz: 8 a 15 g/hL
- Encolado tardío: 2 a 8 g/hL

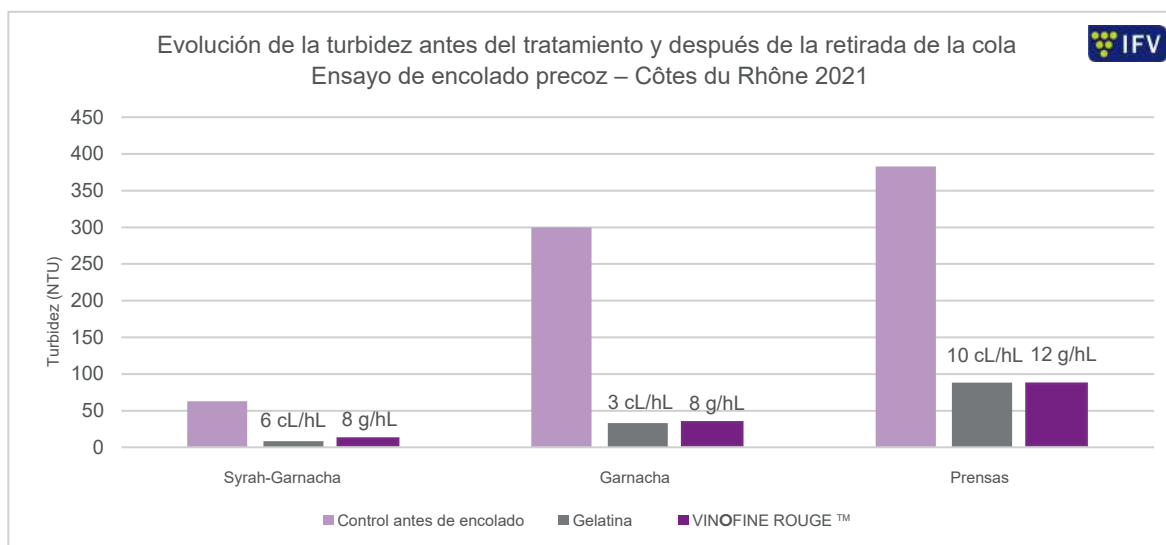
### ↓ PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- 1 kg, 15 kg

Conservar en un sitio seco, exento de olores, a una temperatura comprendida entre 5 y 25°C y protegido del aire y de la luz directa. Una vez abierto el producto, consumir rápidamente. Una vez en solución, la preparación debe utilizarse durante el día.

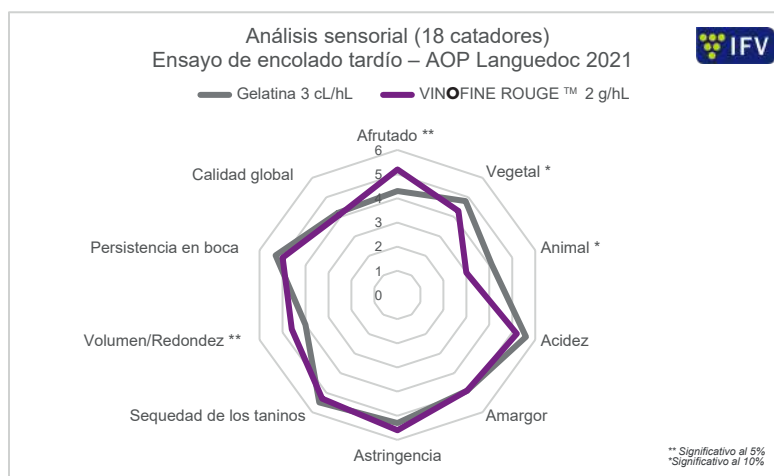
# VINOFINE ROUGE™

## Clarificación del vino en fase temprana



Utilizado en encolado precoz **VINOFINE ROUGE™** desempeña un papel clarificante: permite reducir la turbidez y mejorar la filtrabilidad de los vinos. También asegura una mejor estabilidad de la materia colorante gracias a la eliminación de los polifenoles susceptibles de precipitarla.

## Afinamiento de las características organolépticas en fase tardía



En tratamiento tardío **VINOFINE ROUGE™** mejora la calidad sensorial de los vinos gracias a la atenuación de las sensaciones de amargor y astringencia, y a la disminución de las notas vegetales. Los resultados demuestran una eficacia comparable a la gelatina.