



TERMINAR COM O PORCO, VINOFINE ROUGE™ ESTÁ NA PRATELEIRA

Cada vez mais produtores de vinho procuram abandonar os produtos de origem animal para satisfazer a forte procura do mercado Vegano. Embora não faltem alternativas à caseína (incluindo proteínas vegetais ou quitosana na nossa linha **Qi™**), as opções para substituir a gelatina ainda são raras. Esta reflexão levou ao desenvolvimento de **VINOFINE ROUGE™**, uma formulação complexa inovadora validada no âmbito de um projeto de investigação realizado pela SudVinBio, IFV e IOC, e co-financiado pela região da Occitânia.



UMA ABORDAGEM SELETIVA E EXAUSTIVA



VINOFINE ROUGE™ é o resultado de uma seleção rigorosa de matérias-primas e de uma validação multifatorial: tempo de adição, doses, escala de implementação e diversidade de matrizes testadas. Os múltiplos parâmetros enológicos estudados [cor, IPT, limpidez, filtrabilidade, análises sensoriais] permitiram confirmar a sua eficácia em comparação com os tratamentos convencionais com gelatina. Em última análise, este novo agente de colagem, composto por proteínas vegetais [batata e ervilha] e bentonite, apresenta resultados semelhantes em termos de clarificação ou ainda melhores no aspeto sensorial na colagem de afinamento.

Se quiser conhecer mais detalhadamente o projeto e os resultados dos testes, um artigo dedicado ao tema « Nova abordagem para a colagem de vinhos tintos orgânicos e veganos » espera por si na edição 189 da Revue des Œnologues. Não hesite em entrar em contato com seu interlocutor do IOC também.

IMPLEMENTAÇÃO DO TRATAMENTO: PARA QUÊ, QUANDO E QUANTO?

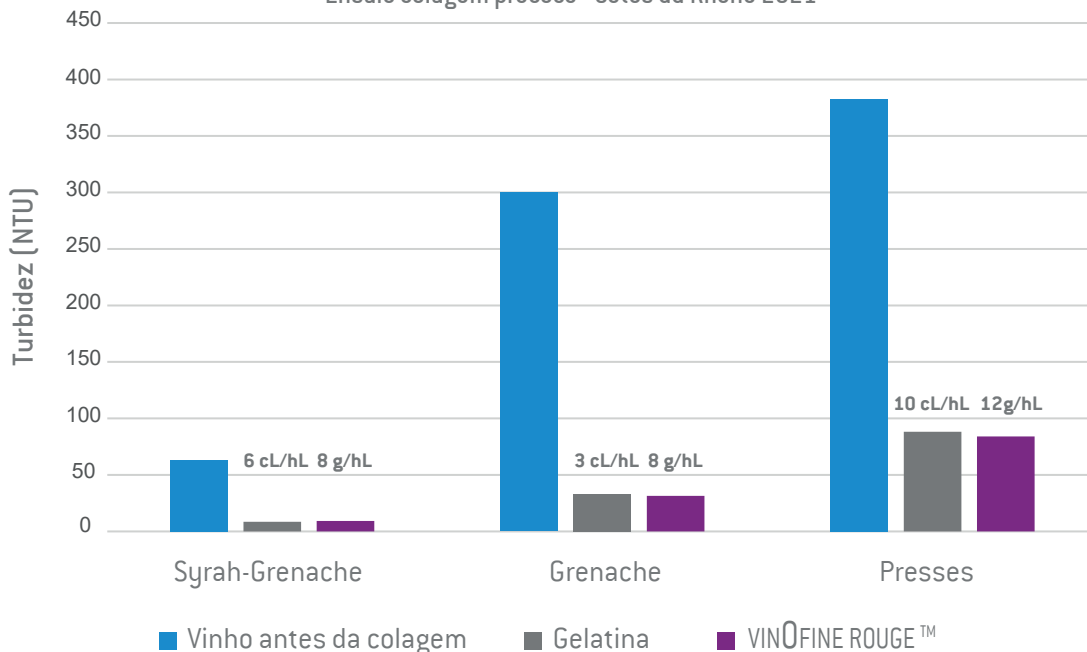


OBJECTIVO DE CLARIFICAÇÃO:

- Melhor clareza, filtrabilidade e estabilidade do vinho.
 - Tratamento em fase inicial
 - Dosagem mais elevada: 8 a 15 g/hL



Evolução da turbidez antes do tratamento e após colagem
Ensaio colagem precoce - Côtes du Rhône 2021

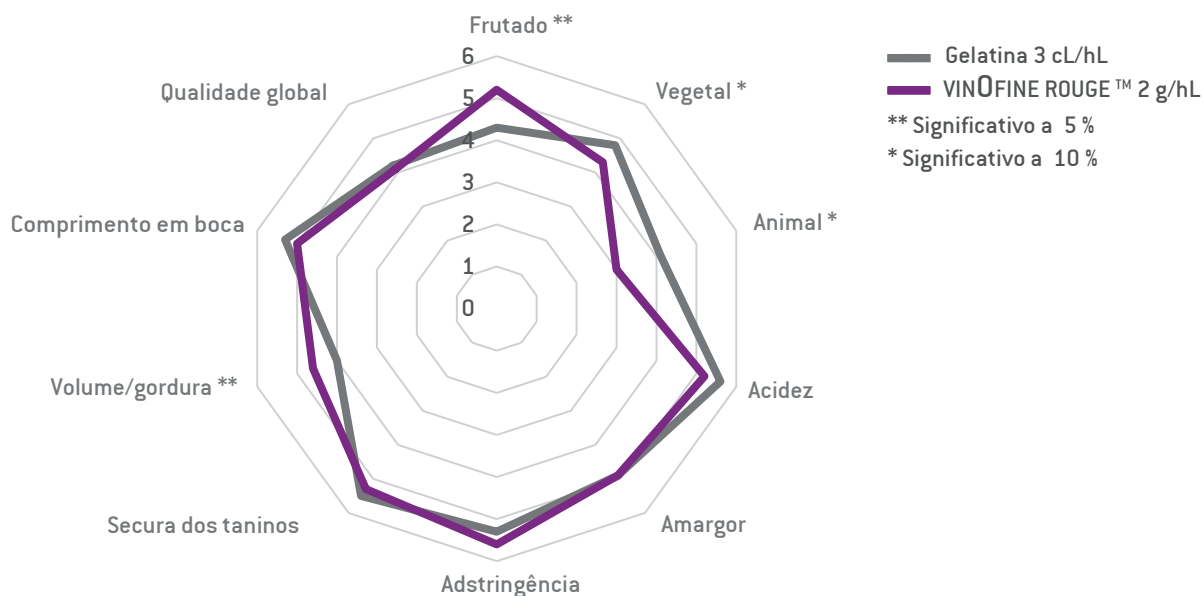


OBJETIVO SENSORIAL :

- Afinamento do vinho, diminuição da adstringência e do vegetal.
 - Tratamento na fase tardia
 - Dosagem mais baixa: 2 a 8 g/hL



Análise sensorial (18 provadores)
Ensaio colagem tardia- AOP Languedoc 2021



→ Para más información, póngase en contacto con su representante de IOC.