



FINI LE COCHON, VINOFINE ROUGE™ EST EN RAYON

De plus en plus de vinificateurs cherchent à se séparer des produits d'origines animales afin de répondre à une demande forte du marché Vegan. Si les alternatives à la caséine ne manquent pas (citons entre autres les protéines végétales ou encore le chitosane avec notre gamme **Qi™**), les options pour remplacer la gélatine sont encore rares. Cette réflexion a conduit au développement de **VINOFINE ROUGE™**, formulation complexe innovante et validée dans le cadre d'un projet de recherche mené par SudVinBio, IFV et IOC, et co-financé par la région Occitanie.



UNE DÉMARCHE SÉLECTIVE ET EXHAUSTIVE



VINOFINE ROUGE™ est l'aboutissement d'une sélection rigoureuse de matières premières et d'une validation multifactorielle: moment d'ajout, doses, échelle de mise en œuvre et diversité des matrices testées. Les multiples paramètres œnologiques étudiés (couleur, IPT, limpidité, filtrabilité, analyses sensorielles) nous ont permis de confirmer son efficacité vis-à-vis des traitements de référence à la gélatine. *In fine*, ce nouvel agent de collage, composé de protéines végétales (pomme de terre et pois) et de bentonite, donne des résultats similaires en termes de clarification voire meilleurs sur l'aspect sensoriel en collage d'affinage.

MISE EN PLACE DU TRAITEMENT : POURQUOI, QUAND ET COMBIEN ?

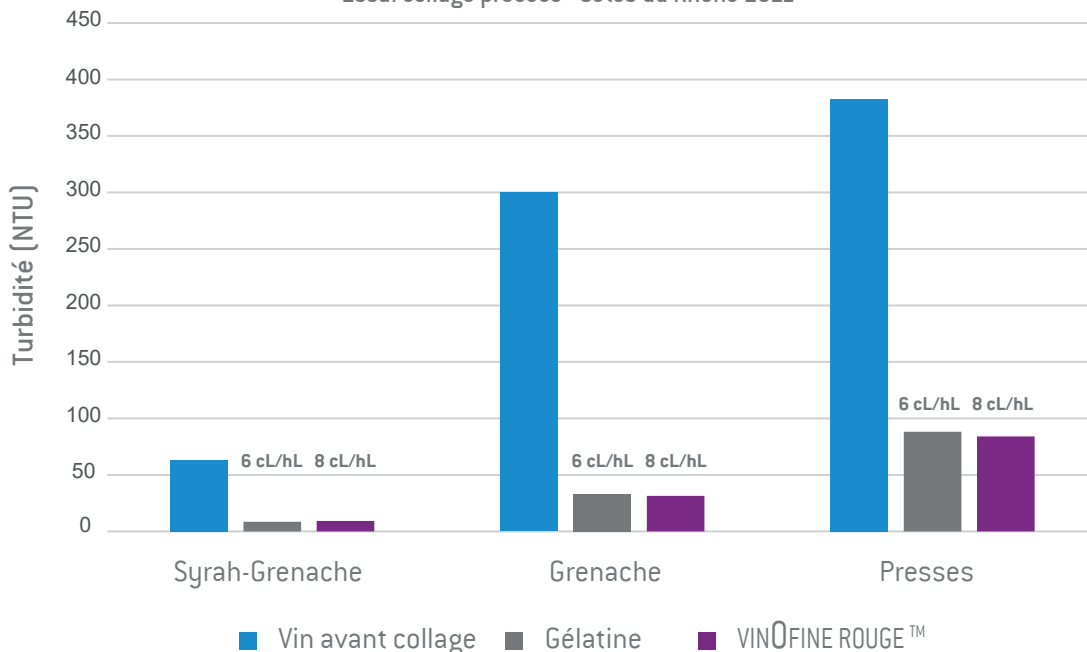


OBJECTIF DE CLARIFICATION :

- Amélioration de la limpidité, de la filtrabilité et de la stabilité du vin
 - Traitement en phase précoce
 - Dosage plus élevé : 8 à 15 g/hL



Evolution de la turbidité avant traitement et après levée de colle
Essai collage précoce - Côtes du Rhône 2021

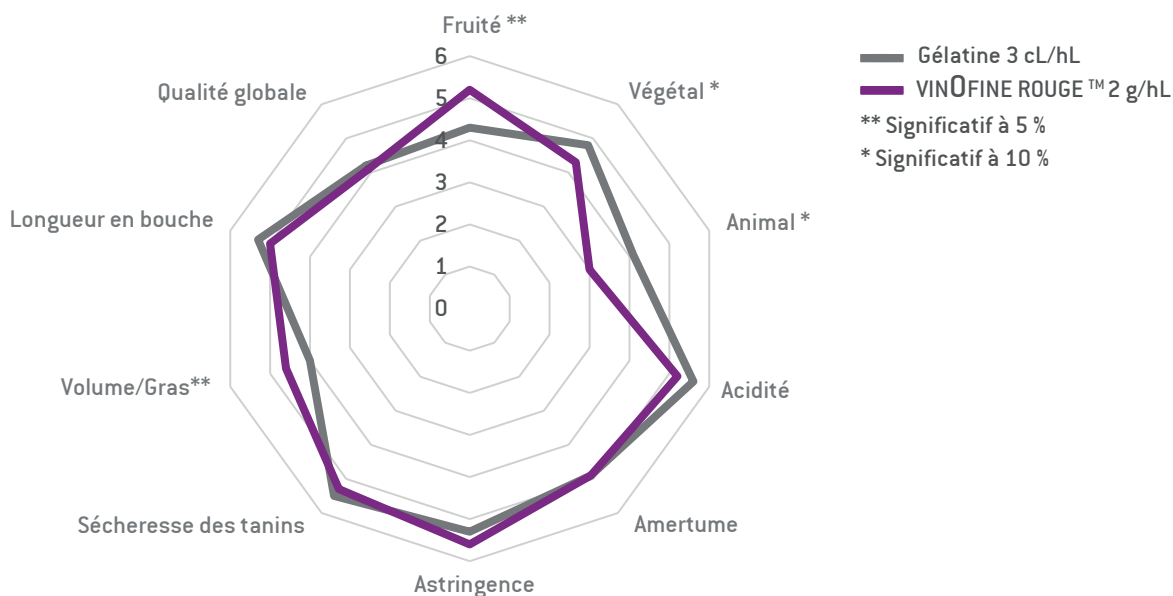


OBJECTIF SENSORIEL :

- Affinage du vin, diminution de l'astringence et du végétal
 - Traitement en phase tardive
 - Dosage plus faible : 2 à 8 g/hL



Analyse sensorielle (18 dégustateurs)
Essai collage tardif - AOP Languedoc 2021



→ Pour des renseignements complémentaires, n'hésitez pas à vous rapprocher de votre interlocuteur IOC.