

# UNIFYNE™

## CLARIFICACIÓN - ENCOLADO DE LOS MOSTOS

Una solución clarificante completa, 100 % biobasada

### ↓ APLICACIONES ENOLÓGICAS

**UNIFYNE™** es una formulación sinérgica compuesta por proteínas de levadura, proteínas de guisante, quitosano y bentonita que ofrece una solución de clarificación flexible, completa y económica. Se aprovechan todas las características de sus materias primas para obtener un resultado de clarificación integral:

- La alta densidad de carga de los extractos proteicos de levadura (EPL) y el quitosano garantizan una clarificación óptima.
- El quitosano y las proteínas de guisante permiten proteger y mejorar la tonalidad mediante la adsorción de polifenoles oxidables y coloreados.
- Los EPL y la proteína de guisante atenúan las sensaciones amargas y astringentes para una optimización sensorial tanto de los mostos como de los vinos.
- Por último, la bentonita permite obtener un asentamiento óptimo de las lías para una pérdida mínima de volumen.

### ↓ CARACTERÍSTICAS

- Composición: extractos proteicos de levadura, proteínas de guisante, quitosano de origen fúngico (A. niger, origen UE), bentonita natural calco-sódica.
- **UNIFYNE™** es compatible con la vinificación BIO y VEGAN y está garantizado sin alérgenos.

### ↓ MODO DE EMPLEO

Disolver **UNIFYNE™** en 10 veces su peso de agua para obtener una suspensión homogénea. Una vez preparada, la solución debe utilizarse en las horas siguientes. Incorporar al mosto antes o durante la fermentación alcohólica, o al vino, preferiblemente mediante un tubo de encolado aprovechando un remontado para asegurar una buena homogeneización. Realizar un trasegado los días posteriores a la sedimentación completa de las lías.

### ↓ DOSIS DE EMPLEO

- En mostos blancos y rosados: 15 a 50 g/hL
- En vinos tintos, blancos y rosados: 10 a 20 g/hL

### ↓ PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- 1 kg, 15 kg

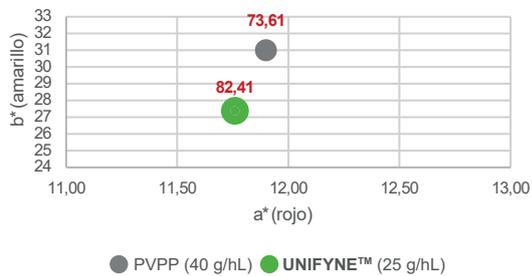
Conservar en un sitio seco, exento de olores, a una temperatura comprendida entre 5 y 25° C y protegido del aire y de la luz.

Una vez abierto el producto, consumir de inmediato. Una vez disuelta en solución, la preparación debe utilizarse en las horas siguientes.

# UNIFYNE™

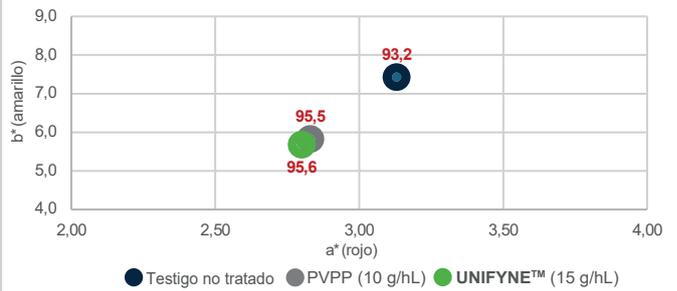
## PRESERVACIÓN DE LAS TONALIDADES

COORDENADAS CROMÁTICAS L, A, B (CORREGIDAS) DE LOS VINOS AL FINAL DE LA FA ENCOLADO EN MOSTOS - GRENACHE ROSÉ (PROVENZA 2024)



En el tratamiento de mostos, **UNIFYNE™** utilizado a 25 g/hL permite preservar la tonalidad contra la oxidación, con vinos después de la fermentación alcohólica que presentan una tonalidad amarilla reducida y una claridad superior frente a una muestra tratada con PVPP a 40 g/hL.

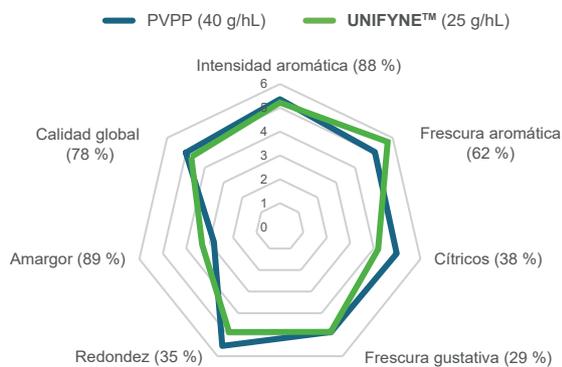
COORDENADAS CROMÁTICAS L, A, B (CORREGIDAS) TRAS ENCOLADO EN VINOS - GRENACHE ROSÉ (PROVENZA 2024)



En el tratamiento de vinos terminados, **UNIFYNE™** utilizado a 15 g/hL muestra una disminución de la tonalidad amarilla en comparación con el testigo sin tratar, con una eficacia similar a un tratamiento con PVPP a 10 g/hL.

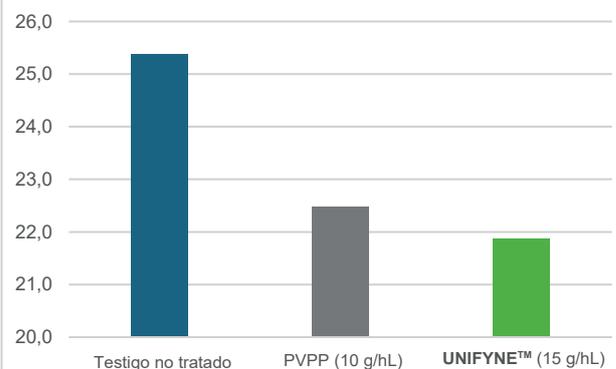
## OPTIMIZACIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

PERFIL SENSORIAL - PRUEBA DE ENCOLADO EN MOSTOS DE GRENACHE ROSÉ - PROVENZA 2024 (10 JUECES)



El análisis sensorial de los vinos terminados tras un encolado en mosto muestra que **UNIFYNE™** permite obtener un perfil sensorial similar al de un tratamiento con PVPP, sin diferencias significativas.

DO230 (ASTRINGENCIA) - ENCOLADO EN VINOS GRENACHE ROSÉ (PROVENZA 2024)



La medición de la DO230, que está muy correlacionada con la astringencia, tras un encolado en el vino terminado, es más baja para la modalidad tratada con **UNIFYNE™**. Las ventajas sensoriales que se buscan con la PVPP se mantienen durante un tratamiento en vino con **UNIFYNE™**.