

# VINOFINE ROUGE™

## ОКЛЕЙКА ВИНА



Инновационный комплексный препарат, предназначен для осветления и улучшения органолептических характеристик красных вин.

### ↓ ПРИМЕНЕНИЕ В ВИНОДЕЛИИ

**VINOFINE ROUGE™ / ВИНОФИН РУЖ™** - альтернатива традиционно используемым оклеивающим материалам животного происхождения (желатин, альбумин) на основе специфических растительных белков. Результат исследовательской работы в рамках совместного проекта SudVinBio, IFV и IOC при финансовой поддержке региона Окситания (Франция) с целью - протестировать средства для оклейки, которые можно применять в производстве органических красных вин. Тщательный отбор сырья, многофакторная проверка на соответствие: момент внесения, дозировка, поэтапное проведение экспериментальных испытаний, вина разного состава.

Разработано конкретное решение, отвечающее задачам производителей согласно нормативам органического виноделия (стандарты BIO).

**VINOFINE ROUGE™** способствует снижению мутности и улучшению фильтруемости и сенсорных качеств обрабатываемых вин, удаляя незрелые, вызывающие терпкость танины.

### ↓ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Состав:

- растительные белки (полученные из картофеля и гороха)
- бентонит

**VINOFINE ROUGE™** применяется при производстве вин по стандартам **BIO, VEGAN**, не содержит аллергены.

### ↓ СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ

Время обработки **VINOFINE ROUGE™** зависит от цели применения:

- осветление, улучшение фильтруемости и стабильность вина  
→ оклейка на ранней стадии после завершения спиртового и яблочно-молочного брожения;
- улучшение органолептических характеристик  
→ оклейка на поздней стадии перед розливом в бутылки.

Развести **VINOFINE ROUGE™** в 10-кратном количестве воды, не допуская образования комков. Оставить набухать в течение 4 ч, перемешать до однородного состояния и добавить в вино при помощи специального устройства для внесения оклеивающих материалов. Произвести перекачивание ёмкости в режиме снизу-вверх (1/3 объёма) для равномерного распределения во всей массе вина. Снять с осадка после седиментации.

### ↓ ДОЗЫ

- Оклейка вина на ранних стадиях (по окончании спиртового брожения и ЯМБ): 8 - 15 г/гл (0,8 - 1,5 г/дал).
- Оклейка вина на поздних стадиях (перед розливом в бутылки): 2 - 8 г/гл (0,2 - 0,8 г/дал).

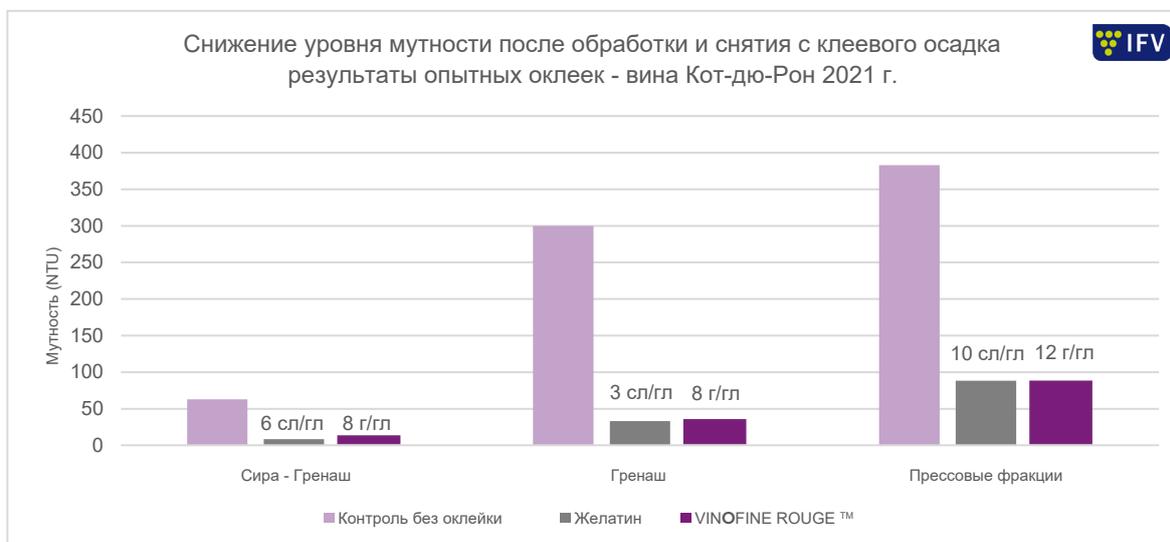
### ↓ РАСФАСОВКА И УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

- 1кг, 15 кг

Хранить в сухом помещении без посторонних запахов при температуре в пределах от 5 до 25 °С, защищая от вредного воздействия воздуха и света. Не подлежит длительному хранению после вскрытия упаковки. Рабочий раствор препарата используют в день его приготовления.

# VINOFINE ROUGE™

## Осветление вина - обработка на ранних стадиях



При использовании на ранней стадии **VINOFINE ROUGE™** выполняет осветляющую роль: позволяет снизить уровень мутности и повысить способность вина к фильтрации, также обеспечивает стабильность красящих веществ за счёт удаления выпадающих в осадок полифенолов.

## Улучшение органолептических характеристик - оклейка на поздних стадиях



Обработка **VINOFINE ROUGE™** перед розливом способствует улучшению сенсорных качеств вина благодаря ослаблению горького и терпкого привкуса, растительных тонов. Как показывают результаты опытных оклеек, эффективность действия препарата сопоставима с желатином.