

INOFINE V™

KLÄRUNG - SCHÖNUNG VON MOSTEN

Allergenfreie pflanzliche Proteine zur Bekämpfung der Oxidierung und gleichzeitigen Klärung von Mosten und Weinen.

ÖNOLOGISCHE ANWENDUNGEN

INOFINE V™ ist ein zu 100 % pflanzliches Erbsenprotein, das insbesondere wegen der folgenden Eigenschaften ausgewählt wurde :

- Reaktivität gegenüber oxidierten und oxidierbaren Phenolverbindungen,
- Wirksamkeit, suspendierte Stoffe auszuflocken und zu sedimentieren,
- Organoleptische Eigenschaften,
- Einfache Anwendung.

INOFINE V™ hat den Vorteil, keine erwiesenermaßen allergenen Verbindungen zu enthalten.

INOFINE V™ kann für die biologische Weinbereitung eingesetzt werden.

ANWENDUNG

INOFINE V™ im Gewichtsverhältnis 1:10 in Wasser auflösen und gut durchrühren, bis eine homogene Suspension entsteht.

Die Mischung dem gesamten Mostvolumen durch Umpumpen zufügen, um ein gleichmäßiges Gemisch zu erzielen. Es ist möglich, ein Schönungs-Adjuvans wie beispielsweise Bentonit, Silicagel oder Gerbstoffe hinzuzufügen, um die Wirkung des Produkts zu verbessern.

INOFINE V™ kann in der Flotation verwendet werden.

Die Kombination mit önologischer Kohle ermöglicht eine Optimierung der Behandlung und Beschleunigung der Sedimentierung des Produkts.

DOSAGE

- Für die Behandlung von Weiß- und Roséwein-Mosten beim Entschleimen oder bei der Weinbereitung : 20 à 40 g/hl je nach sanitärem Zustand des Leseguts.
- Zur Behandlung des Presssafts : 30 bis 50 g/hl
- Für die Flotation von Weiß- und Roséwein-Mosten : 10 bis 20 g/hl
- Für die Schönung von Weiß-, Rosé- und Rotweinen : 10 bis 20 g/hl
- Maximal zulässige Dosis : 50 g/hL

Es wird empfohlen, vor dem Schönen Labortests durchzuführen, um die am besten geeignete Dosis zu bestimmen.

VERPACKUNG UND AUFBEWAHRUNG

- 1 kg, 5 kg und 15kg.

Nach der Zubereitung im Tagesverlauf verwenden.

An einem trockenen, geruchsfreien Ort bei einer Temperatur von 10 bis 25 °C luft- und lichtgeschützt lagern.

IOC

ZI de Mardeuil - Allée de Cumières
BP 25 - 51201 EPERNAY Cedex France

Tél. +33 (0)3 26 51 96 00

Fax +33 (0)3 26 51 02 20

www.ioc.eu.com

Die in diesem Datenblatt enthaltene Information entspricht unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie entbindet die Benutzer keinesfalls, eigene Vorsichtsmaßnahmen zu treffen und eigene Versuche anzustellen. Jede bestehende Reglementierung muss strengstens befolgt werden.

INOFINE V™

Natürliche Wirksamkeit

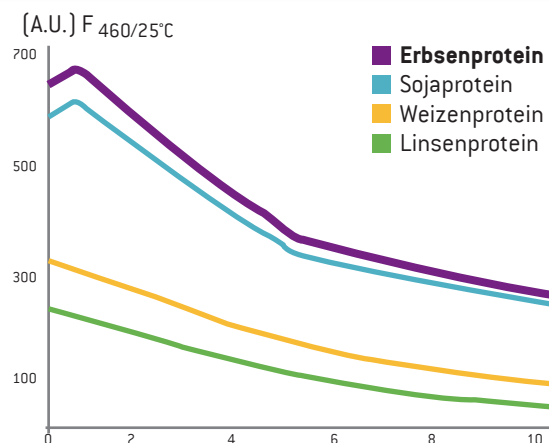
Erbseproteine sind dafür bekannt, auf bestimmte Polyphenole im Wein einzuwirken, die für Beeinträchtigungen der organoleptischen Eigenschaften des Weines verantwortlich sind. Diese besonders interessante Eigenschaft liegt die Entwicklung von **INOFINE V™** zugrunde.

Die nachstehend ausgeführten Ergebnisse belegen die hervorragende Fähigkeit des Produkts, auf die für Farbabweichungen verantwortlichen Catechine einzuwirken.

TESTERGEBNISSE

T.M. Granato et coll., 2009 :

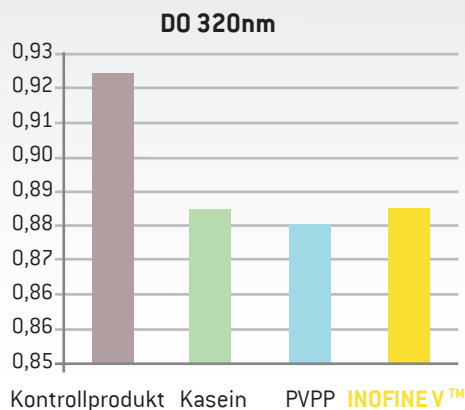
Bei diesem Experiment wurden die Proteine zunächst an einen fluoreszierenden Farbstoff, nämlich ANS (8-Anilinonaphtalin-1-Sulfonsäure) fixiert. Das Hinzufügen wachsender Mengen von Phenolverbindungen führt zu einer Minderung der Fluoreszenz. Auf diese Weise wird nachgewiesen, dass Erbsenproteine im Vergleich zu anderen Pflanzenproteinen ein hervorragendes Verhalten gegenüber der Fixierung von Phenolverbindungen aufweisen.



Phenolbestandteile mM durch fluorometrische Dosierungsmethode in einer hydroalkoholischen Modell-Lösung, pH-Wert 3,50 - Hinzufügung von 1 mg Protein/ml

Behandlung beim Entschleimen eines Mostes aus Grenache Rosé – Behandlung mit 30 g/hL in jeder Versuchslösung

Wirkung auf oxidierbare Phenole (Chinone)



Wirkung auf die „gelbe“ Farbe des Mosts

