

# INOFINE V

## WEINBEREITUNG - KLÄRUNG

Vegetabile Proteine  
Gemäß dem internationalen Oenologie-Kodex

### ÖNOLOGISCHE ANWENDUNGEN

**INOFINE V** soll eine Alternative zur zweifelhaften Anwendung von tierischen Proteinen in der Lebensmittelindustrie darstellen.

**INOFINE V** ist eine Rezeptur aus ausschließlich Erbsenproteinen, die speziell dem Schönungsvorgang bei Mosten mittels Flotation und der Schönung von Weinen gewidmet ist, in beiden Fällen in Verbindung mit Zusatzstoffen aus Mineralien (Betonit oder Siliziumgel) oder aus Tanninen.

Diese Rezeptur wird wie Gelatinen angewandt. In Verbindung mit einem Schönungs-Adjuvans erlaubt sie eine effiziente Flotation in den Mosten oder die Senkung der Schwebstoffe bei den Weinen.

Im Labor zeigt sich das Geläger bei Weinen besser gesetzt im Verhältnis zu Schönungen an Hand von Klebstoffen animalischen Ursprungs.

**INOFINE V** hat den Vorteil, keinen allergenen, in der Liste der europäischen Richtlinie 2007/68/CE (kein Kasein und Gluten) aufgeführten Bestandteil zu beinhalten.

### ANWENDUNG

Man verteilt 1 kg **INOFINE V** in 10 L Wasser, um eine homogene Lösung zu erhalten, die man, die man so während der Zeit der Behandlung erhält (bei Bedarf einen Homogenisator verwenden).

Die Mischung wird langsam und homogen in die gesamte zu behandelnde Most- oder Weinmenge eingearbeitet (Verwendung einer Dosierungspumpe und eines Anschlusses für die Schönung sind zu bevorzugen).

Vor der Beigabe von **INOFINE V** sollte ein Schönungs-Adjuvans verwendet werden wie :

- Es existieren keine Gegenanzeigen, den Most vor der Behandlung (mindestens 2 Stunden bei Tanktemperatur) zu enzymieren.

### DOSIERUNG

- Für die Behandlung von Most für Weiß- und Roséwein beim Entschleimen oder bei der Weinbereitung: 20 bis 40 g/hL je nach Gesundheitszustand der Rebsorte
- Für die Behandlung von Presssaft: 30 bis 50 g/hL
- Für die Flotation von Mosten für Weiß- und Roséwein: 10 bis 20 g/hL
- Für das Schönen von Weiß-, Rosé- oder Rotweinen (Collage): 10 bis 20 g/hL

Es wird empfohlen, vor dem Schönen des Weines Labortests durchzuführen, um die optimale Dosierung festzulegen.

### VERPACKUNG UND AUFBEWAHRUNG

- 1 kg, 5 kg und 15kg.
- Einmal hergestellt, muss die Zubereitung im Laufe des Tages aufgebraucht werden.  
An einem trockenen, geruchsfreien Ort lagern, geschützt vor Luft und Licht, bei einer Temperatur zwischen 10 und 25 °C.

# INOFINE V

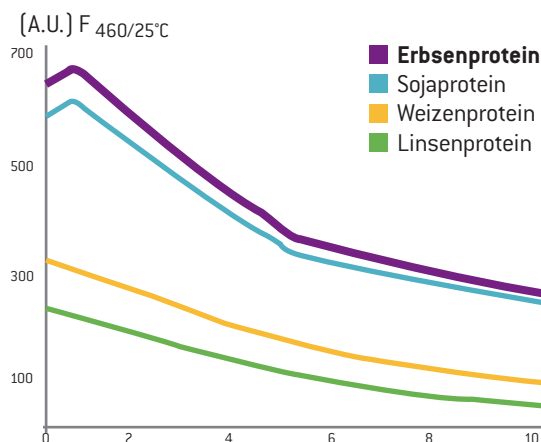
## Natürliche Wirksamkeit

Erbseproteine sind für ihre Fähigkeit bekannt, mit bestimmten Polyphenolen des Weines zu interagieren, die für organoleptische Abweichungen verantwortlich sind. Diese besonders interessante Eigenschaft hat uns zur Herstellung von **INOFINE V** veranlasst. Die untenstehend aufgeführten Ergebnisse zeigen, dass das Produkt fähig ist, mit den Catechinen zu interagieren, die für Farbabweichungen verantwortlich sind.

### EXPERIMENTELLE ERGEBNISSE

#### T.M. Granato et coll., 2009:

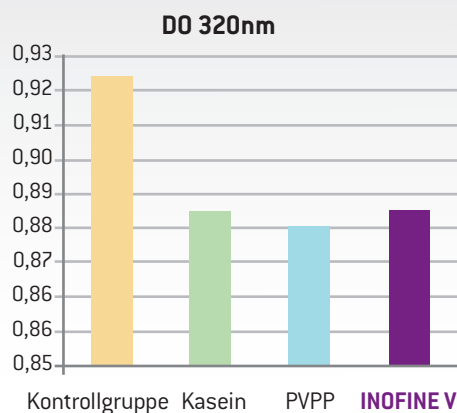
In diesem Experiment haben die Proteine zunächst einen Fluoreszenzfarbstoff gebunden, das ANS (1-Anilino-8-Naphtalene-Sulfonat). Die Beigabe einer ansteigenden Menge an Phenolbestandteilen führt zu einer Verringerung der Fluoreszenz. Somit wurde bewiesen, dass Erbseproteine im Vergleich zu anderen pflanzlichen Proteinen bei der Fixierung von Phenolbestandteilen ein hervorragendes Verhalten aufweisen.



Phenolbestandteile mM durch fluorometrische Dosierungsmethode in einer Versuchslösung mit Hydro-Alkohol, pH 3,50 - Beigabe von 1 mg an Proteinen/mL

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

#### Wirkung auf die oxidierten Polyphenole (Chinone)



#### Wirkung auf die „gelbe“ Farbe des Mostes

