

INOFINE V

ВИНИФИКАЦИЯ-ОСВЕТЛЕНИЕ

Препарат растительных протеинов, не содержащий аллергены, предназначен для борьбы против окисления суслу и вина, способствует при этом их осветлению

▶ ПРИМЕНЕНИЕ В ЭНОЛОГИИ

ИНОФИН В - 100 % растительный протеин, полученный из гороха, был специально отобран по своим свойствам:

- способность к взаимодействию с окисленными и способными окислиться фенольными соединениями;
- эффективное флокулирующее действия на частицы во взвешенном состоянии и процесс их осаждения;
- органолептические качества;
- лёгкость в применении.

Преимущество **ИНОФИН В** - не содержит компонентов, протестированных как аллергены по Директиве ЕС 2007/68/CE.

ИНОФИН В может применяться при винификации в условиях производства биопродукции согласно европейскому Регламенту R[UE] 203/2012.

▶ СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ

Развести **ИНОФИН В** в 10-кратном объёме воды, хорошо перемешать до получения однородной суспензии. Ввести смесь в весь объём суслу в процессе перекачивания ёмкости снизу вверх [«ремонтаж»] для приведения в однородное состояние.

Для большей эффективности можно добавить в комплексе одно из вспомогательных средств для оклейки [адьювант] - бентонит, силикагель или танины.

ИНОФИН В используют также при флотации.

Применение совместно с препаратами активированного угля позволяет оптимизировать обработку и ускорить седиментацию последнего.

▶ ДОЗИРОВКА

- Для обработки суслу белых и розовых вин при отстое [осветлении] и при брожении: 20 - 40 г/гл в зависимости от санитарного состояния виноградного сырья.
- Для обработки прессовых фракций: 30 - 50 г/гл.
- При флотационном методе осветления суслу белых и розовых вин: 10 - 20 г/гл.
- Для оклейки белых, розовых и красных вин: 10 - 20 г/гл.

Перед операцией оклейки рекомендуется проводить предварительно опытные обработки в лабораторных условиях, чтобы определить наиболее оптимальную дозировку.

▶ РАСФАСОВКА И ХРАНЕНИЕ

- 1кг, 5 кг и 15 кг

Суспензия препарата используется в день её приготовления.

Хранить в сухом, хорошо вентилируемом помещении без посторонних запахов при температуре 10 - 25°C, защищая от действия воздуха и света.

INOFINE V

Эффективность вспомогательных материалов натурального происхождения

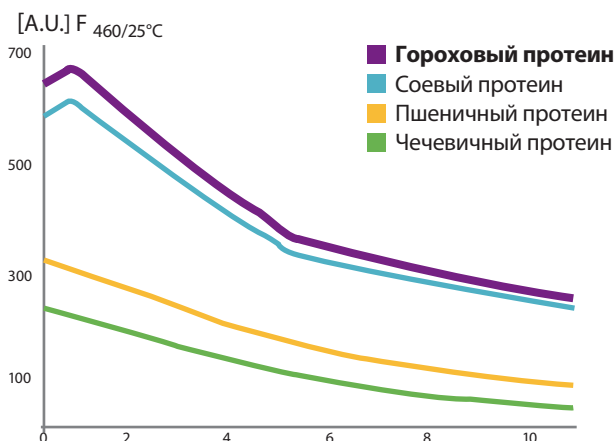
Протеин гороха известен своим свойством вступать во взаимодействие с рядом полифенолов вина, ответственных за органолептические отклонения, что представляет особый интерес для энологии и послужило толчком к созданию препарата **ИНОФИН В**.

Ниже приводятся результаты экспериментов, которые показывают его превосходную способность взаимодействовать с катехинами, вызывающими нежелательные изменения в окраске.

ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Т.М. Granato и соавт., 2009 г. :

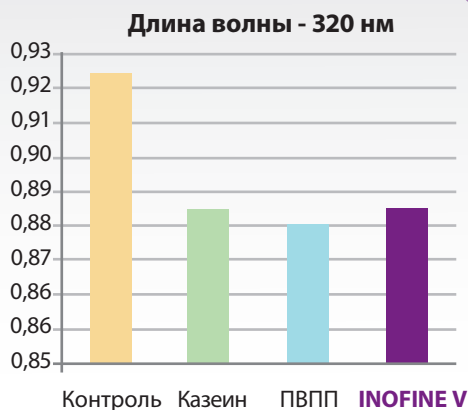
В этом эксперименте белки изначально связывались с флуоресцентным красителем АНС [1-анилино-8-нафталинсульфонат]. Добавление фенолов в возрастающих количествах приводит к уменьшению флуоресценции. Таким образом, было доказано, что гороховые протеины обладают отличной способностью фиксировать фенольные соединения по сравнению с другими растительными белками.



Флуориметрическое определение фенольных соединений Мм в модельном водно-спиртовом растворе, рН 3,50 - добавление 1 мг протеинов/мл

Обработка при освещении сула розового вина [Гренаш] - 30 г/гл для каждого опытного образца

Действие на окисляемые полифенолы [хиноны]



Действие на «жёлтый» цвет в окраске сула

