

VINOFINE ROUGE™

SCHÖNUNG DER WEINE

Komplexe innovative Formel als Alternative zu Schönungsmitteln tierischen Ursprungs, zur Klärung und Veredelung von Rotweinen.



↓ ÖNOLOGISCHE ANWENDUNGEN

VINOFINE ROUGE™ ist eine innovative Alternative zu traditionellen tierischen Schönungsmitteln (Gelatine, Albumine) und wird auf der Basis spezieller Pflanzenproteine hergestellt. Sie ist das Ergebnis der Forschung von IOC und wurde im Rahmen eines von SudVinBio, IFV, IOC durchgeführten und von der Region Okzitanien mitfinanzierten Forschungsprojekts validiert, das darauf abzielt, Lösungen für die nicht-tierische Schönung von Bio-Rotweinen zu testen. Dafür wurden ein strenger Auswahlprozess für die Rohstoffe und eine auf mehreren Kriterien beruhende Validierung eingehalten. Diese Kriterien sind: Zeitpunkt der Zugabe, Dosage, Umfang der Anwendung und Vielfalt der Matrices.

Diese präzise und erfolgreiche Arbeit führte zur Entwicklung einer konkreten veganen Lösung für die Probleme zahlreicher Weinbereiter.

VINOFINE ROUGE™ verbessert den Trübungsgrad und die Filtrierbarkeit der Weine sowie ihre organoleptischen Eigenschaften, indem adstringierende und zu pflanzenbetonte Abgänge abgemildert werden.

↓ EIGENSCHAFTEN

Zusammensetzung:

- Pflanzenproteine (Kartoffel und Erbse)
- Bentonit

VINOFINE ROUGE™ ist mit der Herstellung von **BIO, VEGAN**-Weinen kompatibel und garantiert allergenfrei.

↓ ANWENDUNG

Der Zeitpunkt der Behandlung mit **VINOFINE ROUGE™** hängt vom angestrebten Ziel ab:

- Ziel der Klärung, Verbesserung der Filtrierbarkeit und Stabilität des Weins
→ Schönung in einer frühen Phase, nach der alkoholischen und malolaktischen Gärung des Weins.
- Sensorisches Ziel, Verfeinerung der organoleptischen Eigenschaften des Weins
→ Schönung in einer späten Phase, vor der Flaschenabfüllung.

VINOFINE ROUGE™ in der 10-fachen Menge Wasser auflösen. Es muss eine homogene Suspension ohne Klümpchen entstehen. 4 Stunden lang quellen lassen, dann die Zubereitung gleichmäßig vermischen, ehe sie mithilfe eines Schönungsverfahrens direkt in den Wein eingebracht wird. Durch Umpumpen für eine gute Homogenisierung des Produkts sorgen (etwa 1/3 des Tankvolumens). Nach dem vollständigen Absetzen des Niederschlags abstechen.

↓ DOSAGE

- Frühe Schönung: 8 bis 15 g/hL
- Späte Schönung: 2 bis 8 g/hL

↓ PACKUNGSGRÖSSE UND AUFBEWAHRUNG

- 1 kg, 15 kg

An einem trockenen, geruchsfreien Ort bei einer Temperatur von 5 bis 25°C luft- und lichtgeschützt lagern. Nach dem Öffnen muss das Produkt rasch verbraucht werden. Nach der Auflösung muss die Zubereitung noch am selben Tag verwendet werden.

IOC

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

Tél. +33 (0)3 26 51 96 00

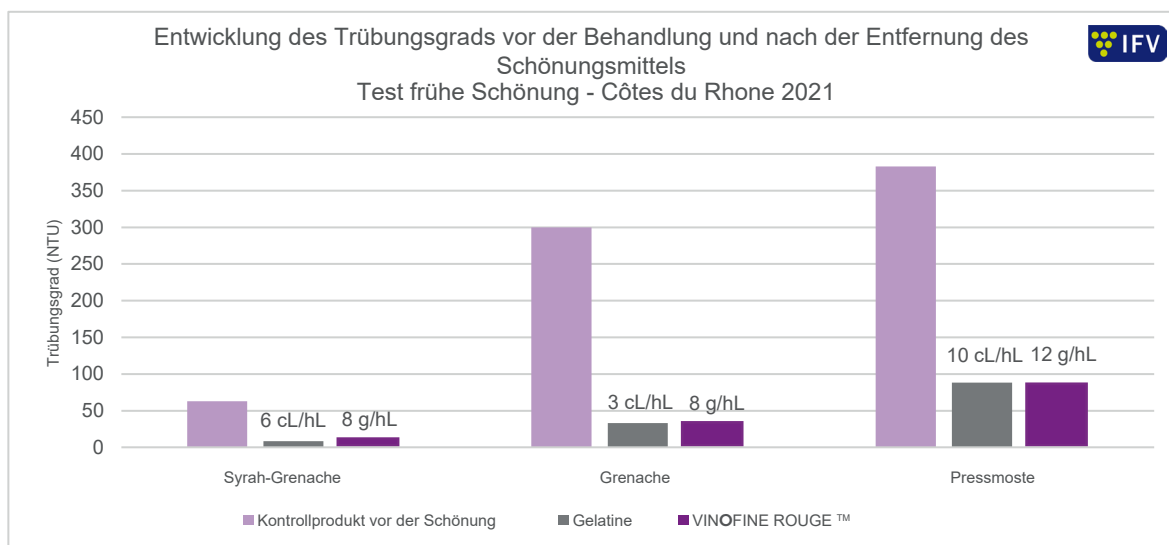
Fax +33 (0)3 26 51 02 20

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.

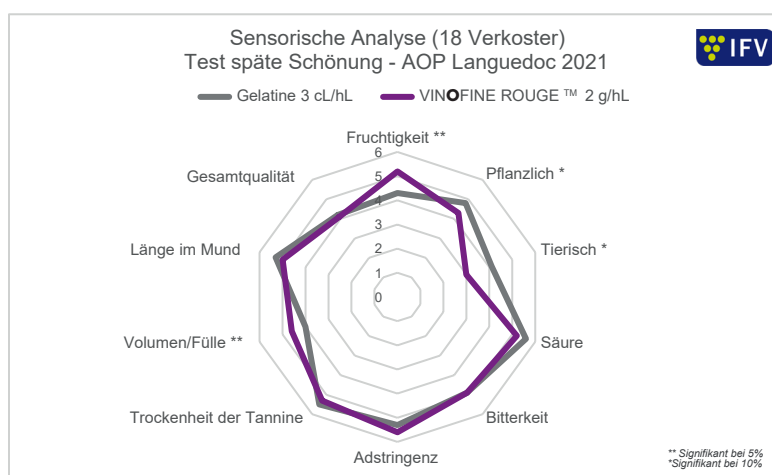
VINOFINE ROUGE™

↓ Klärung des Weins in einer frühen Phase



Als Mittel der frühzeitigen Schöpfung spielt **VINOFINE ROUGE™** eine klärende Rolle: Der Trübungsgrad wird verringert und die Filtrierbarkeit der Weine verbessert. Das Mittel garantiert außerdem eine bessere Stabilität der farbgebenden Substanzen, da die die Farbgebung beschleunigenden Polyphenole entfernt werden.

↓ Verfeinerung der organoleptischen Eigenschaften in einer späten Phase



Bei einer späten Zugabe verbessert **VINOFINE ROUGE™** die sensorische Qualität der Weine, indem bittere und adstringierende Geschmacksempfindungen sowie pflanzliche Noten abgemildert werden. Die Ergebnisse belegen eine mit Gelatine vergleichbare Wirkung.