

VINOFINE ROUGE™

COLLAGE DES VINS

Formulation complexe innovante alternative aux colles d'origines animales pour la clarification et l'affinage des vins rouges.



↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

VINOFINE ROUGE™ est une alternative innovante aux colles animales traditionnelles (gélatines, albumines) formulée à base de protéines végétales spécifiques. Elle est le fruit de la recherche d'IOC et validée dans le cadre d'un projet de recherche mené par SudVinBio, IFV et IOC, co-financé par la région Occitanie, visant à tester des solutions de collage non animal destiné aux vins rouges bio. Elle a fait l'objet d'une démarche de sélection rigoureuse des matières premières et d'une validation multifactorielle: moment d'ajout, doses, échelle de mise en œuvre et diversité des matrices.

Ce travail précis et abouti a permis de développer une solution concrète pour répondre aux problématiques de nombreux vinificateurs engagés dans la démarche BIO.

VINOFINE ROUGE™ permet d'améliorer la turbidité et la filtrabilité des vins, ainsi que les caractéristiques organoleptiques en diminuant les finales astringentes et végétales.

↓ CARACTÉRISTIQUES

Composition :

- Protéines végétales (pomme de terre et pois)
- Bentonite

VINOFINE ROUGE™ est compatible avec les vinifications **BIO, VEGAN** et garantie sans allergènes.

↓ MISE EN ŒUVRE

Le moment de traitement avec **VINOFINE ROUGE™** dépend de l'objectif recherché :

- Objectif de clarification, amélioration de la filtrabilité et de la stabilité du vin :
→ collage en phase précoce, après fermentation alcoolique et malolactique du vin
- Objectif sensoriel, affinage des caractéristiques organoleptiques du vin :
→ collage en phase tardive, avant mise en bouteille.

Dissoudre **VINOFINE ROUGE™** dans 10 fois son poids d'eau. La suspension doit être homogène, sans grumeaux. Laisser gonfler pendant 4 heures, puis homogénéiser la préparation avant incorporation au vin à l'aide d'un raccord de collage. Effectuer un remontage pour une bonne homogénéisation du produit (environ 1/3 du volume de la cuve). Soutirer après sédimentation complète du produit.

↓ DOSE D'EMPLOI

- Collage précoce : 8 à 15 g/hL
- Collage tardif : 2 à 8 g/hL

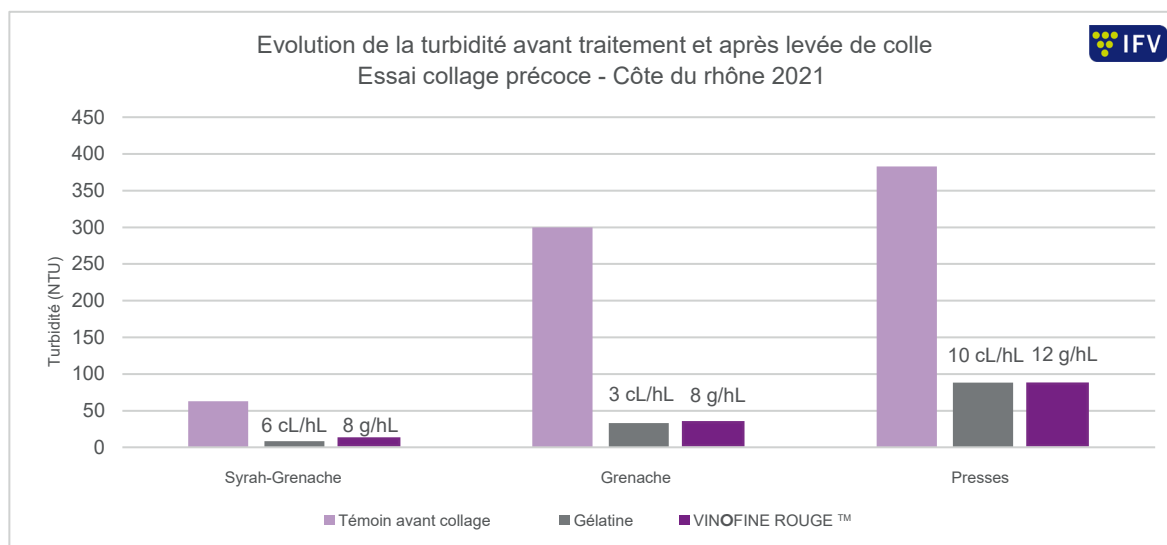
↓ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- 1 kg, 15 kg

A conserver dans un local sec, exempt d'odeurs, à température comprise entre 5 et 25 °C, à l'abri de l'air et de la lumière. Une fois ouvert le produit doit être utilisé rapidement. Une fois mise en solution la préparation doit être utilisée dans la journée.

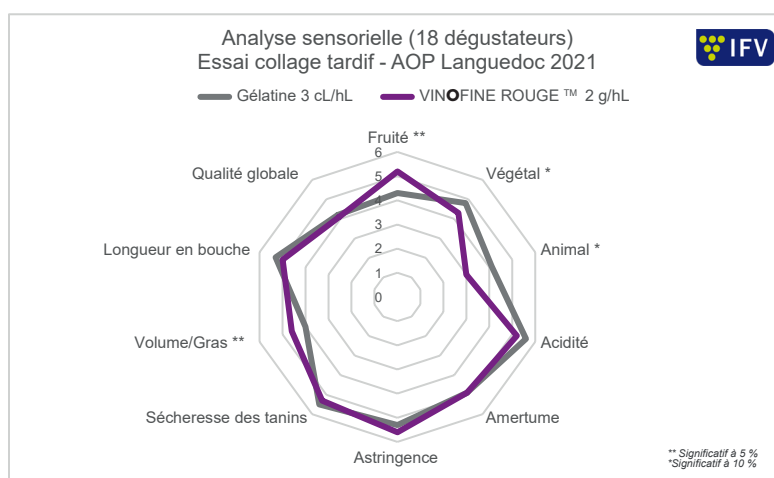
VINOFINE ROUGE™

Clarification du vin en phase précoce



Utilisée en collage précoce **VINOFINE ROUGE™** joue un rôle clarifiant : elle permet de diminuer la turbidité et d'améliorer la filtrabilité des vins. Elle assure aussi une meilleure stabilité de la matière colorante grâce à l'élimination des polyphénols susceptibles de la précipiter.

Affinage des caractéristiques organoleptiques en phase tardive



En traitement tardif **VINOFINE ROUGE™** améliore la qualité sensorielle des vins grâce à l'atténuation des sensations d'amertume et d'astringence, et à l'amointrissement des notes végétales. Les résultats démontrent une efficacité comparable à la gélatine.