



VINOFINE ROUGE™

CHIARIFICAZIONE DEI VINI

Formulazione complessa innovativa alternativa alle colle d'origine animale per la chiarifica e l'affinamento dei vini rossi

APPLICAZIONI ENOLOGICHE

VINOFINE ROUGE™ è un'alternativa innovativa alle colle animali tradizionali (gelatine, albumine), formulata a base di proteine vegetali specifiche. È il frutto della ricerca del IOC ed è stato convalidata nell'ambito di un progetto di ricerca condotto da SudVinBio, IFV, IOC, cofinanziato dalla regione Occitania, volto a testare soluzioni di affinamento non animale per i vini rossi biologici. È stato al centro di un'iniziativa di selezione rigorosa delle materie prime e di convalida multifattoriale: momento dell'aggiunta, dosaggio, scala di utilizzo e diversità delle matrici.

Questo lavoro preciso e completo ha permesso di sviluppare una soluzione vegana, per rispondere concretamente alle problematiche di numerosi vinificatori.

VINOFINE ROUGE™ permette di migliorare la torbidità e la filtrabilità dei vini, nonché le caratteristiche organolettiche, attenuando le note finali astringenti e vegetali.

CARATTERISTICHE

Composizione:

- Proteine vegetali (patata e pisello)
- Bentonite

VINOFINE ROUGE™ è compatibile con le vinificazioni **BIO, VEGAN e NOP** ed è garantito senza allergeni.

UTILIZZO

Il momento del trattamento con VINOFINE ROUGE™ dipende dall'obiettivo ricercato:

- Obiettivo di chiarifica, miglioramento della filtrabilità e della stabilità del vino
- chiarifica precoce, previa fermentazione alcolica e malolattica del vino.
- Obiettivo sensoriale, affinazione delle caratteristiche organolettiche del vino
- chiarifica tardiva, prima dell'imbottigliamento.

Sciogliere VINOFINE ROUGE™ in 10 volte il suo peso d'acqua. Lasciar riposare per 4 ore, poi omogeneizzare il preparato prima dell'incorporazione nel vino con un apposito raccordo per chiarifica. Effettuare un rimontaggio per una buona omogeneizzazione del prodotto (circa 1/3 del volume della vasca). Rimuovere previa sedimentazione completa del prodotto.

DOSAGGIO

- Chiarifica precoce: da 8 a 15 g/hL
- Chiarifica tardiva: da 2 a 8 g/hL

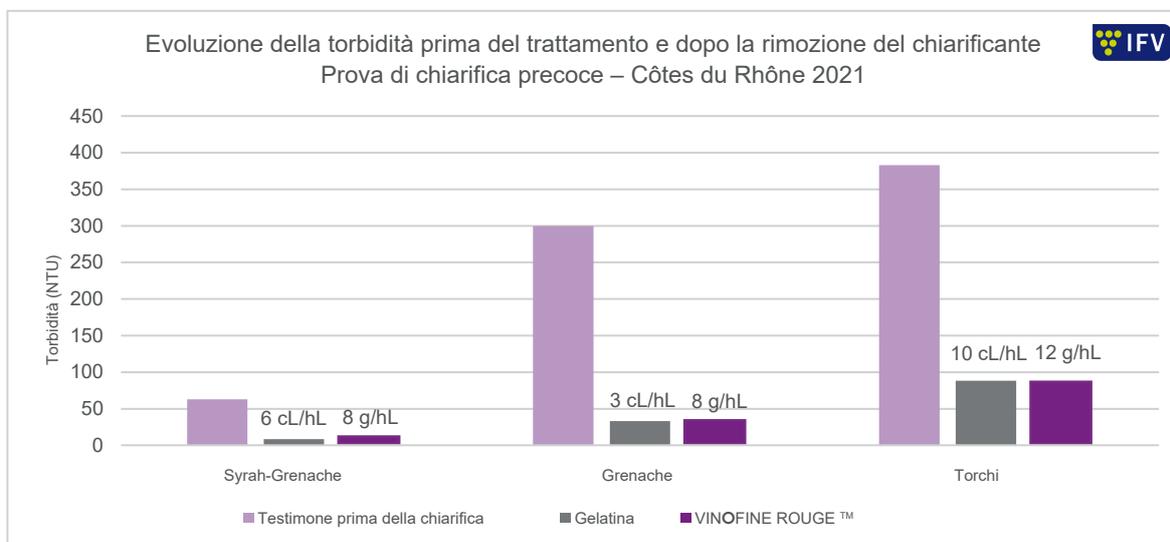
FORMATI E CONSERVAZIONE

- 1 kg, 15 kg

Conservare in un locale asciutto, privo di odori, a una temperatura compresa tra 5 e 25°C, al riparo dall'aria e dalla luce. Una volta aperto, il prodotto deve essere utilizzato rapidamente. Una volta in soluzione, il preparato deve essere utilizzato nel corso della giornata.

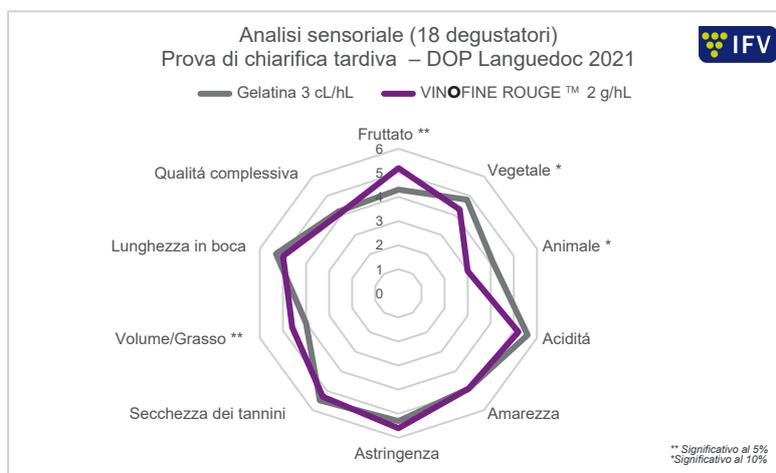
VINOFINE ROUGE™

↳ Chiarifica del vino precoce



Utilizzato in fase precoce, **VINOFINE ROUGE™** svolge un ruolo chiarificante: permette di diminuire la torbidità e di migliorare la filtrabilità dei vini. Garantisce anche una migliore stabilità della materia colorante, grazie all'eliminazione dei polifenoli che possono precipitarla.

↳ Affinazione delle caratteristiche organolettiche in fase tardiva



Se utilizzato come trattamento tardivo, **VINOFINE ROUGE™** migliora la qualità sensoriale dei vini grazie all'attenuazione delle sensazioni di amarezza e di astringenza ed alla diminuzione delle note vegetali. I risultati dimostrano un'efficacia paragonabile ai risultati ottenuti con gelatina.