

INOFINE V

● COLLAGE DES VINS

Protéines végétales

Dose limite légale autorisée : 50 g/hL

● APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

INOFINE V se veut être une alternative au regard des doutes liés à l'emploi des protéines d'origine animale dans l'industrie agro-alimentaire.

INOFINE V est une formulation constituée exclusivement de protéines de pois, spécialement dédiée à des applications de clarification des moûts par flottation en association avec des adjuvants d'origine minérale (bentonite ou gel de silice).

Cette formulation permet une flottation efficace des particules présentes dans les moûts.

En laboratoire et sur vins, les lies se montrent mieux tassées par rapport aux collages qui emploient les colles d'origine animale.

INOFINE V montre l'avantage de ne contenir aucun composé listé comme allergène selon la directive européenne 2007/68/CE (pas de caséine ou de gluten).

● MISE EN ŒUVRE

Disperser 1 kg d'**INOFINE V** dans 10 L d'eau pour obtenir une suspension homogène que l'on gardera ainsi le temps du traitement (au besoin, employer un homogénéisateur).

Le mélange est incorporé lentement de façon homogène sur tout le volume de moût (l'utilisation d'une pompe doseuse ou d'un raccord de collage est à privilégier).

Préalablement à l'ajout d'**INOFINE V**, on utilisera un adjuvant de collage comme : INOBENT, GELOCOLLE.

Il n'y a pas de contre-indication à enzymer le moût (minimum 2 heures à température de cuverie) avant traitement.

● DOSE D'EMPLOI

- 10 à 30 g/hL

Pour le collage sur vins, il est recommandé de procéder à des tests préliminaires en laboratoire.

● CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- 1 kg, 5 kg

Une fois préparée, la formulation s'utilise dans la journée.

A conserver dans un local sec, exempt d'odeurs, à température comprise entre 10 et 25 °C, à l'abri de l'air et de la lumière.

Une fois ouvert le produit doit être utilisé rapidement.