

OENOFINE® NATURE

Préparation à base de levures inactivées, de protéines végétales (patatine & pois) et de bentonite calcique pour le collage des moûts et des vins.

Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe, dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Conforme au règlement (UE) 2019/934.

SPÉCIFICITÉS ET PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

La formulation unique d'OENOFINE® NATURE permet d'éliminer les composés phénoliques des moûts ou des vins pour une meilleure stabilité de la teinte et de la protection contre l'oxydation, tout en préservant le potentiel aromatique.

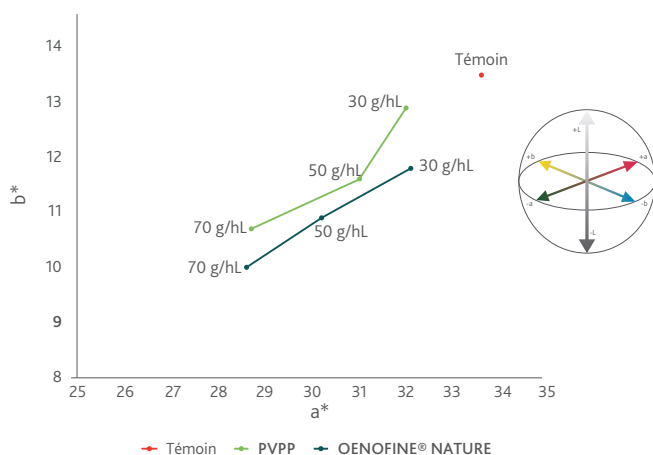
- **Protéine végétale**, spécifiquement sélectionnée pour sa **forte réactivité vis-à-vis des composés phénoliques**.
- **Levures inactivées**, destinées à traiter l'amertume et affiner les vins.
- **Bentonite calcique naturelle** à fort pouvoir de tassement pour faciliter le soutirage.

OENOFINE® NATURE est une solution alternative à la PVPP.

RÉSULTATS EXPÉRIMENTAUX

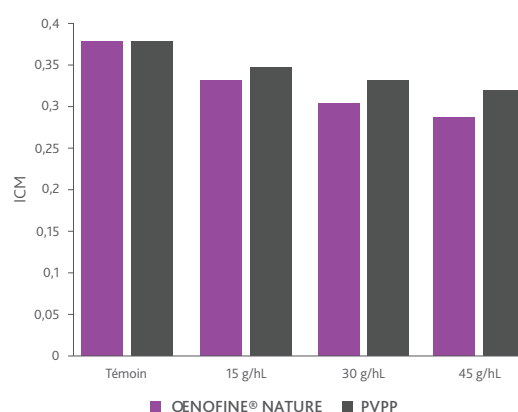
- OENOFINE® NATURE permet un collage similaire à la PVPP en agissant sur les composés responsables de l'oxydation et de l'amertume.
- OENOFINE® NATURE permet une forte diminution de l'ICM grâce à sa grande réactivité vis-à-vis des composés phénoliques.

CIELAB- Répartition du b* en fonction du a*



Essai de collage sur moût Rosé. TAP 12,9%vol., pH 3,47, AT 5,85 g/L ac. tartrique.

ICM



Essai de collage sur vin Chardonnay Blanc. TAP 13,5%vol., pH 3,57, AT 5,85 g/L ac. tartrique.

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect poudre

Couleur beige

ANALYSES CHIMIQUES

Humidité (%) < 15

Plomb (ppm) < 5

Arsenic (ppm) < 3

Mercure (ppm) < 1

PROTOCOLE D'UTILISATION

CONDITIONS ŒNOLOGIQUES

- Le traitement peut être mis en œuvre à chaque étape de la vinification tant sur moût que sur vin.
- Le traitement sera d'autant plus efficace que le produit à traiter sera clarifié (moût enzymé, vin soutiré).
- **OENOFINE® NATURE** n'entraîne pas de surcollage, même à des doses très élevées.

DOSE D'EMPLOI

- Moûts Blancs et Rosés : 15 à 50 g/hL
- Vins blancs et Rosés : 10 à 40 g/hL

Règlementation UE : Dose maximale légale : 80 g/hL.

MISE EN ŒUVRE

Dissoudre **OENOFINE® NATURE** dans 10 fois son poids d'eau tout en agitant. Il est recommandé de laisser gonfler la solution 1 heure avant emploi. Sur moûts, la préparation peut-être introduite avant ou pendant la fermentation, lors d'une incorporation énergétique favorisant une diffusion rapide et homogène du produit.

Sur vin, il est recommandé de maintenir une agitation de 15 à 30 minutes pour optimiser l'effet de la préparation.

La solution de **OENOFINE® NATURE** ainsi préparée doit être utilisée dans la journée.

RECOMMANDATION DE CONSERVATION

- Conserver hors sol dans l'emballage d'origine non ouvert à température modérée dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.
- DLUO : 3 ans.

CONDITIONNEMENT

Sachet de 1 kg, carton de 10 kg.
Sac de 5 kg.

