

OENOFINE® RedY

Préparation à base de levures inactivées et de protéine végétale (patatine) dédiée à la préparation précoce des vins rouges.

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

OENOFINE® RedY est une formulation unique développée pour la mise en marché rapide des vins rouges grâce à son action précoce dès la phase fermentaire.

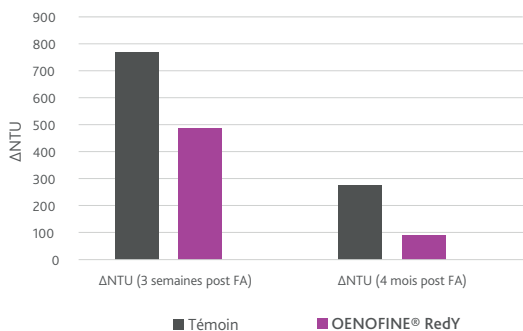
- Apporte des constituants issus de la cellule levurienne dès la phase fermentaire pour affiner et assouplir les vins.
- Préserve la netteté, la fraîcheur et le fruité des vins.
- Contribue à la stabilisation de la couleur des vins.
- Facilite les étapes de filtration.

OENOFINE® RedY réduit significativement les actions ultérieures de préparation des vins et est particulièrement adapté au traitement des vins à rotation rapide.

RÉSULTATS EXPÉRIMENTAUX

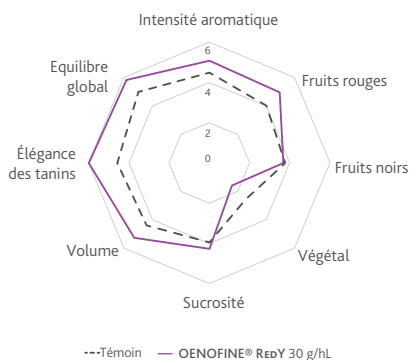
- OENOFINE® RedY permet une forte baisse de l'instabilité de la matière colorante des vins 4 mois après la FA.
- Le vin traité avec OENOFINE® RedY présente un profil sensoriel plus intense avec moins d'amertume.

Stabilité de la matière colorante et profil organoleptique



Collage en fermentation, Merlot, 2023.

Profil sensoriel



Résultats de dégustation par un panel de dégustateurs entraînés.

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect poudre

Couleur beige claire

ANALYSES CHIMIQUES

Humidité (%) < 12

Plomb (ppm) < 5

Arsenic (ppm) < 3

Mercure (ppm) < 1

PROTOCOLE D'UTILISATION

CONDITIONS ŒNOLOGIQUES

- Vinification des vins rouges : **OENOFINE® RedY** peut être ajouté pendant la fermentation alcoolique lors d'un remontage.

DOSE D'EMPLOI

- Moûts rouges vinification traditionnelle : 5 - 20 g/hL.
- Moûts rouges de thermovinification : 10 - 30 g/hL.

Règlementation UE : Dose maximale légale : 200 g/hL.

MISE EN ŒUVRE

Il est conseillé de solubiliser **OENOFINE® RedY** dans 10 fois son volume d'eau. Après incorporation, homogénéiser par un remontage pour les cuves ou un bâtonnage pour les barriques.

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.