



OENOFINE® RedY

Preparat specific de drojdii inactivate și proteină din cartof, destinat pentru producerea de vinuri roșii de calitate pentru comercializare rapidă.

*Suitable for the preparation of products intended for direct human consumption, in the scope of regulated use in oenology.
Complies with Commission Regulation (EU) 2019/934.*

CARACTERISTICI SPECIFICE ȘI PROPRIETĂȚI OENOLOGICE

OENOFINE® RedY este o formulă unică dezvoltată pentru desfacerea rapidă a vinurilor roșii datorită acțiunii sale timpurii încă din faza de fermentare. **OENOFINE® RedY:**

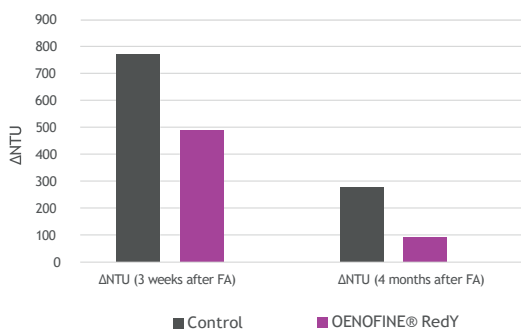
- Furnizează constituenți ai celulelor de drojdie în timpul fazei de fermentare pentru a rafina și a înmuia vinurile.
- Păstrează vinurile curate, proaspete și fructate.
- Contribuie la stabilizarea culorii vinurilor.
- Facilitează filtrarea.

OENOFINE® RedY reduce semnificativ necesitatea unei pregătiri ulterioare și este deosebit de potrivit pentru vinurile cu o rotație rapidă a stocurilor.

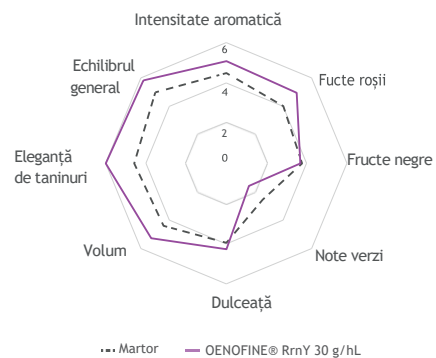
REZULTATE EXPERIMENTALE

- **OENOFINE® RedY** permite o scădere puternică a instabilității materiei colorante a vinurilor la 4 luni după FA
- După tratamentul cu **OENOFINE® RedY**, vinul are un profil senzorial mai intens, cu mai puțină amăreală..

Stabilitatea substanțelor colorante și profilul organoleptic



Profil senzorial



Limpezirea unui must de Merlot în fermentare, 2023.

Rezultatele degustării de către un grup de degustători calificați.



CARACTERISTICI FIZICE

Aspect..... pulbere fină

Culoare bej deschis

CHEMICAL ANALYSIS

Umiditate (%)..... < 12

Plumb (ppm)..... < 5

Arsenic (ppm) < 3

Mercur (ppm) < 1

PROTOCOL DE UTILIZARE

CONDIȚII OENOLOGICE

- Vinificarea vinurilor roșii: **OENOFINE® RedY** poate fi adăugat la pompare în timpul fermentației alcoolice.

DOZAJ

- Vinificarea convențională a musturilor roșii: 5 - 20 g/hL.
- Termovinificare a musturilor roșii: 10 - 30 g/hL.

Regulamentul UE: Doza maximă legală: 200 g/hL.

ADĂUGARE

Se recomandă să dizolvați **OENOFINE® RedY** în de 10 ori greutatea sa în apă. După adăugare, se amestecă bine prin pompare peste în rezervoare sau prin agitare în butoaie.

RECOMANDARE DE DEPOZITARE

- A se depozita la distanță de sol, în ambalajul original nedeschis, la o temperatură moderată, într-un loc uscat, care să nu răspândească mirosuri.
- Durata de valabilitate: 3 ani.

AMBALARE

Pungă de 1kg -

Sac de 10 kg.



LAFFORT

l'œnologie par nature