



## IOC INOFINE V

Pflanzenprotein gemäß den OIV-Vorgaben

### PRODUKTINFO

INOFINE V ist eine Alternative zur Anwendung von tierischen Proteinen in der Lebensmittelindustrie. INOFINE V ist eine Rezeptur rein aus Erbsenproteinen zur Schönung von Mosten mittels Flotation und der Schönung von Weinen. In beiden Fällen in Verbindung mit Zusatzstoffen aus Mineralien (Betonit oder Siliciumgel) oder aus Tanninen. Diese Rezeptur wird wie Gelatine angewandt. In Verbindung mit einem Schönungshilfsmittel erlaubt sie eine effiziente Flotation in den Mosten oder die Senkung der Schwebstoffe bei den Weinen. Im Labor zeigt sich das Geläger bei Weinen besser gesetzt im Verhältnis zu Schönungen mit klassischen Produkten. INOFINE V hat den Vorteil, keine allergenen Anteile aus der Liste der europäischen Richtlinie 2007/68/CE (wie Kasein und Gluten) zu haben.

### VORZÜGE

- dichtes Trubdepot
- zur Flotation geeignet
- rein pflanzlich, keine tierischen Proteine

### ANWENDUNG

INOFINE V in der 10fachen Menge Trinkwasser homogen lösen. Die Mischung langsam und gleichmäßig in die gesamte zu behandelnde Most- oder Weinmenge einarbeiten. (Verwendung einer Dosierungspumpe und eines Anschlusses für die Schönung empfehlenswert). Für eine noch bessere Wirksamkeit kann

INOFINE V mit Kieselsol im Verhältnis 1:5 kombiniert werden. Es existieren keine Gegenanzeigen, den Most vor der Behandlung (mindestens 2 Stunden bei Tanktemperatur) zu enzymieren. Auch zusammen mit Pulverkohle einsetzbar. Für die Behandlung von Most für Weiß- und Roséwein beim Entschleimen oder bei der Weinbereitung: 20 bis 40 g/hl je nach Gesundheitszustand des Lesegutes. Für die Behandlung von Presssaft: 30 bis 50 g/hl. Für die Flotation von Mosten für Weiß- und Roséwein: 10 bis 20 g/hl. Zur Schönung von Weiß-, Rosé- oder Rotweinen: 10 bis 20 g/hl. Es wird empfohlen, vor jeder Schönung im Labor einen Vortest durchzuführen, um die optimale Dosierung festzulegen.

### PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- Zur Mostbehandlung und Schönung geeignet
- Flockungshilfe mit gutem sensorischen Beitrag
- gute Klärung von Most und Wein
- stabiler Flotationskuchen

### VERPACKUNGSEINHEITEN

1 kg Aluminiumverbundfolie  
10 x 1 kg im Karton  
15 kg Papiersack mit PE-Einlage

### LAGERUNG

Kühl und trocken lagern. Anbruch dicht verschließen und rasch aufbrauchen.

////////////////////////////////////  
ZEFÜG GmbH & Co. KG T: +49 (0) 6721 - 98 69 70  
Zentraleinkauf für Getränkebehandlung F +49 (0) 6721 - 98 69 79 9  
Alfred-Nobel-Straße 9 M: bestellung@zefueg.de  
55411 Bingen W: www.zefueg.de  
Alle Informationen dieses Dokumentes beruhen auf Messungen und Beobachtungen. Der Anwender muss jedoch immer selbst entscheiden, ob das Produkt für die jeweilige Anwendung geeignet ist. Da die konkrete Verwendung dieses Produktes nicht in unserer Hand liegt, übernehmen wir keinerlei Gewährleistung für die Auswirkungen oder die erzielbaren Ergebnisse des Produktes. Die Informationen dieses Dokumentes sind nicht für alle Fragestellungen in der Praxis als vollständig anzusehen.



**SICHERHEIT & QUALITÄT**

Dieses Produkt entspricht dem europäischen Weingesetz und unterliegt einer ständigen Qualitätskontrolle.

Das Produkt ist nicht als Gefahrgut eingestuft.

**ZUSATZINFO**

- GVO-STATUS: Dieses Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Roh-, Inhaltsstoffe und Organismen gemäß VO (EG) 1829/2003, VO (EG) 1830/2003 und VO (EG) 1829/2009.
- ALLERGENE nach ALBA-Liste: Keine
- VEGAN-STATUS: Dieses Produkt ist für die vegane Weinbereitung geeignet.

////////////////////////////////////  
**ZEFÜG GmbH & Co. KG** T: +49 (0) 6721 - 98 69 70 Alle Informationen dieses Dokumentes beruhen auf Messungen und Beobachtungen.  
Zentraleinkauf für Getränkebehandlung F +49 (0) 6721 - 98 69 79 9 Der Anwender muss jedoch immer selbst entscheiden, ob das Produkt für die jeweilige  
Alfred-Nobel-Straße 9 M: [bestellung@zefueg.de](mailto:bestellung@zefueg.de) Anwendung geeignet ist. Da die konkrete Verwendung dieses Produktes nicht in unserer  
55411 Bingen W: [www.zefueg.de](http://www.zefueg.de) Hand liegt, übernehmen wir keinerlei Gewährleistung für die Auswirkungen oder die  
erzielbaren Ergebnisse des Produktes. Die Informationen dieses Dokumentes sind nicht  
für alle Fragestellungen in der Praxis als vollständig anzusehen.