

## 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 10-fachen Menge Trinkwasser homogen lösen. Die Mischung

langsam und gleichmäßig in die gesamte zu behandelnde Most- oder Weinmenge einarbeiten. (Verwendung einer Dosierpumpe und eines Anschlusses für die Schönung ist 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. Dosage 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

- Flockungshilfe mit gutem sensorischen Beitrag
- gute Klärung von Most und Wein
- stabiler Flotationskuchen

### VERPACKUNGSEINHEITEN

1 kg Aluminiumverbundfolie

15 x 1 kg im Karton

## LAGERUNG

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

## SICHERHEIT & QUALITÄT

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

Das Produkt ist nicht als Gefahrgut eingestuft. Nähere Informationen zum sicheren Umgang mit diesem Produkt entnehmen Sie bitte dem entsprechenden Sicherheitsdatenblatt.

## ZUSATZINFO

- GVO-STATUS: Das Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Organismen.
- ALLERGENE nach ALBA-Liste: keine
- VEGANSTATUS: für die vegane Weinbereitung geeignet.