

# OENOFINE® RedY

Preparato specifico di lieviti inattivati e proteina di patata dedicato alla preparazione precoce dei vini rossi.

Atto all'elaborazione di prodotti destinati al consumo umano diretto, nel quadro di un uso enologico regolamentato. Conforme al Reg. (UE) 2019/934.

## SPECIFICITÀ E PROPRIETÀ ENOLOGICHE

OENOFINE® RedY è una formulazione unica sviluppata per la rapida commercializzazione dei vini rossi grazie alla sua azione precoce fin dalla fase fermentativa. OENOFINE® RedY:

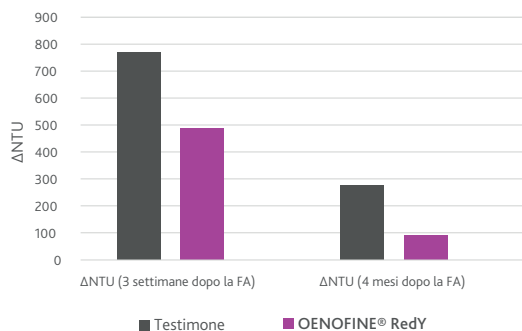
- Apporta costituenti provenienti dalla lisi della cellula del lievito già in fase di fermentazione allo scopo di affinare ed ammorbidire i vini precocemente.
- Favorisce l'illimpidimento precoce dei vini.
- Preserva la freschezza ed il fruttato.
- Contribuisce alla stabilizzazione del colore.
- Facilita le operazioni di filtrazione.

OENOFINE® REDY riduce significativamente le successive azioni di preparazione del vino ed è particolarmente indicato per la lavorazione di vini a rotazione rapida.

## RISULTATI SPERIMENTALI

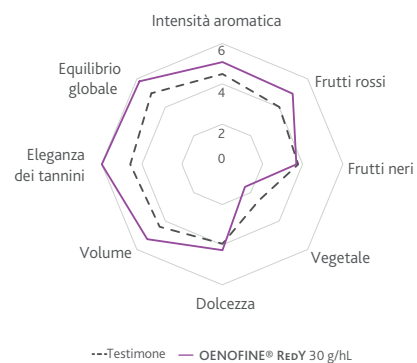
- OENOFINE® RedY induce un miglioramento della stabilità della materia colorante del vino dopo 4 mesi dalla FA.
- Dopo il trattamento con OENOFINE® RedY, il vino presenta un profilo sensoriale più intenso con meno sentori di amaro.

Stabilità della materia colorante e profilo organolettico



Chiarifica in fermentazione, Merlot, 2023.

Profilo sensoriale



Risultati della degustazione da parte di un panel di assaggiatori qualificati.



**LAFFORT**  
L'œnologie par nature

## CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto ..... polvere

Colore ..... beige chiaro

## ANALISI CHIMICHE

Umidità (%) ..... < 12

Piombo (ppm) ..... < 5

Arsenico (ppm) ..... < 3

Mercurio (ppm) ..... < 1

## PROTOCOLLO DI UTILIZZO

### CONDIZIONI ENOLOGICHE

- Vinificazione dei vini rossi: **OENOFINE® REDY** può essere aggiunto nella fermentazione alcolica durante i rimontaggi.

### DOSI D'IMPIEGO

- Mosti rossi vinificazione tradizionale: 5 - 20 g/hL.
  - Mosti rossi da termovinificazione: 10 - 30 g/hL.
- Regolamentazione UE: Dose massima legale: 200 g/hL

### APPLICAZIONE

Si consiglia di sciogliere **OENOFINE® REDY** in un volume d'acqua pari a 10 volte il suo peso. Dopo l'incorporazione, omogeneizzare con un rimontaggio, una follatura o un delestage.

## INDICAZIONI DI CONSERVAZIONE

- Conservare, preferibilmente a temperatura moderata, nella confezione originale integra, non a diretto contatto con il suolo, in locali asciutti e privi di odori.
- D.L.U.O: 3 anni.

## CONFEZIONAMENTO

Sacchetto da 1 kg - Cartone da 10 kg.  
Sacchetto da 5 kg



**LAFFORT**

*L'œnologie par nature*