

OENOFINE® RedY

Специальный препарат из инактивированных дрожжей и пататина, предназначенный для ранней оклейки красных вин.

Разрешен для применения в производстве пищевых продуктов, в рамках регламентированного использования в виноделии. Соответствует Регламенту (ЕС) N°2019/934.

ОПИСАНИЕ И ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

OENOFINE® RedY — это уникальная формула, разработанная для ранней подготовки красных вин благодаря началу ее действия уже с фазы брожения. **OENOFINE® RedY**:

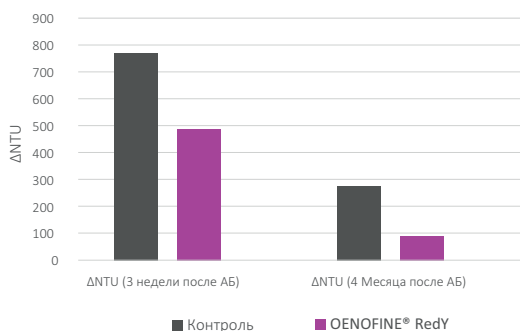
- Привносит компоненты дрожжевых клеток на этапе брожения для оклейки и смягчения вин.
- Сохраняет вина чистыми, свежими и «фруктовыми».
- Помогает стабилизировать цвет вина.
- Облегчает фильтрацию.

OENOFINE® RedY значительно снижает потребность в последующей обработке и особенно подходит для вин с быстрой оборачиваемостью на полке.

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРИМЕНТОВ

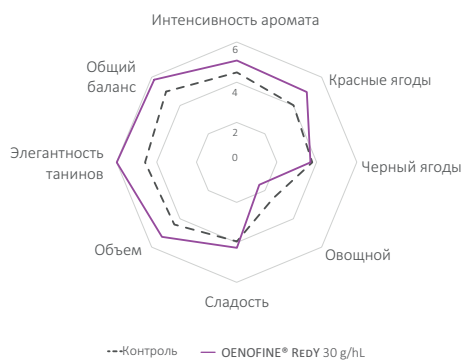
- **OENOFINE® RedY** позволяет значительно снизить нестабильность красящих веществ через 4 месяца после АБ.
- После обработки **OENOFINE® RedY** вино имеет более интенсивный органолептический профиль с меньшей горечью.

Стабильность красящего вещества и органолептического профиля



Оклейка Мерло (2023) на стадии брожения.

Органолептический профиль



Результаты дегустации группы компетентных дегустаторов.



LAFFORT
l'œnologie par nature

ФИЗИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Форма порошок Цвет светло-бежевый

ХИМИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ

Влажность (%) <12 Свинец (ppm) <5
Мышьяк (ppm) <3 Ртуть (ppm) <1

ПРОТОКОЛ ПРИМЕНЕНИЯ

ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

- Производство красных вин: **OENOFINE® RedY** можно добавлять при ремонте во время алкогольного брожения.

ДОЗИРОВКА

- Традиционная винификация красных вин: 5- 20 г/гл.
 - Термовинификация: 10- 30 г/гл.
- Нормы ЕС: Максимально разрешенная дозировка: 200 г/гл.

ПРИМЕНЕНИЕ

Рекомендуется растворить **OENOFINE® RedY** в 10-кратном объеме воды. После добавления тщательно перемешайте сделав ремонт или хорошо перемешав в барриках.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ХРАНЕНИЮ

- Хранить в оригинальной закрытой упаковке в сухом месте без посторонних запахов, при умеренной температуре.
- Срок хранения: 3 года.

УПАКОВКА

Пакет 1 кг, коробка 10 кг (10 x 1 кг).
Пакет 5 кг.

