



FINELY™

Extracto proteico de levadura para una clarificación respetuosa del mosto y el vino

DESCRIPCIÓN

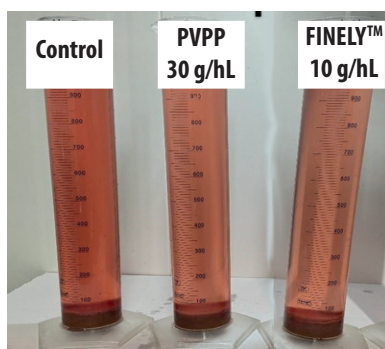
FINELY™ es un extracto proteico de levadura que ofrece una alternativa natural, vegana y libre de alérgenos para la clarificación de vinos tintos, blancos y rosados (mosto y vino).

FINELY™ se produce gracias a un proceso específico de Lallemand que permite la extracción y la conservación de las proteínas de levadura presentes de forma natural en el contenido intracelular de una levadura enológica específica *Saccharomyces cerevisiae*. Su contenido total en proteínas es superior al 50% del producto seco y como mínimo el 50% de ellas tienen un peso molecular superior a 15 kDa. La composición única de FINELY™ confiere unas características excepcionales, adecuadas para una clarificación respetuosa del vino y mosto.



VENTAJAS Y RESULTADOS

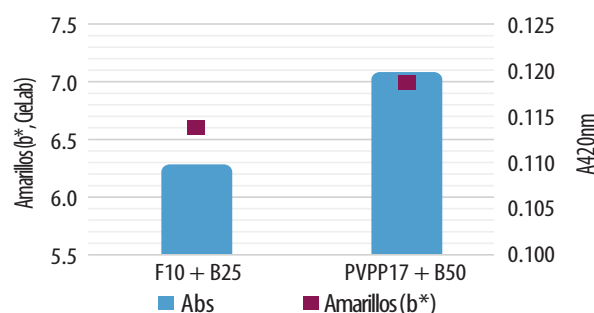
- En mostos blancos y rosados, FINELY™ produce un impacto positivo en el rendimiento de la clarificación y el color durante el desfangado en frío y el proceso de flotación.
- FINELY™ elimina los fenoles oxidables de los mostos blancos y rosados y puede resultar una buena alternativa al PVPP, incluso a dosis más bajas.



	L*	a*	b*
Control	82,09	26,68	5,75
PVPP 30 g/hL	82,64	25,94	5,02
FINELY™ 10 g/hL	82,98	26,92	3,76

Mosto rosado de Garnacha, IFV Provenza (Francia) Medición de los parámetros del espacio de color CieLab:

Un valor b más bajo = menor tendencia al amarillo = sugiere una menor oxidación



Vinos resultantes de mostos de Albariño tratados con diferentes agentes clarificantes durante la fermentación alcohólica:
FINELY™ 10g/hL + Bentonita 25 g/hL (F10 + B25)
comparado con
PVPP 17g/hL + Bentonita 50 g/hL (PVPP17 + B50)

Medición en los vinos del parámetro «b*» (CieLab) y de la absorbancia a 420 nm.

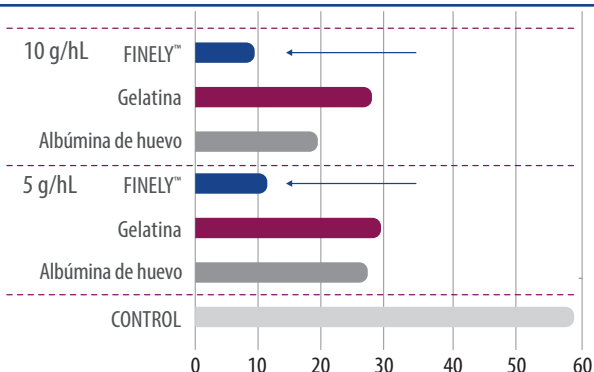
Un valor b más bajo = menor tendencia al amarillo = sugiere una menor oxidación

NPE™ Process
Native Protein Extraction

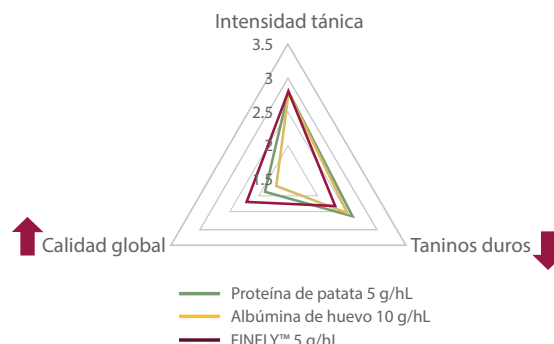
NPE™ (Native Protein Extraction Process): Proceso de obtención del extracto proteico de levadura mediante técnicas avanzadas de disrupción celular seguidas por meticulosos procesos de extracción y purificación.



- FINELY™ garantiza una clarificación eficaz con una buena compactación de las lías minimizando así las pérdidas de vino.
- FINELY™ mejora la percepción de los taninos y la calidad global de los vinos tintos al tiempo que preserva la estructura y los aromas.



Medición de la turbidez tras la clarificación de un vino tinto del valle del Ródano (Francia) con diferentes agentes clarificantes



Análisis sensorial realizado por 12 catadores en un Merlot (Sur de Francia) tratado con diferentes agentes clarificantes

- FINELY™ no afecta la filtrabilidad y respeta la estabilidad del color del vino.
- FINELY™ favorece la estabilidad proteica del vino blanco y rosado y puede ayudar a disminuir la dosis necesaria de bentonita.

INSTRUCCIONES PARA USO ENOLÓGICO

Dosis recomendada: 5-30 g/hL para vino tinto ;
1-10 g/hL para vino blanco y rosado ;
1-15 g/hL para mosto blanco y rosado.

Para ajustar la dosis en función de la matriz del vino, se recomienda realizar ensayos en pequeños volúmenes. De acuerdo con las recomendaciones de la OIV y el reglamento (CE) 2019/934, la dosis máxima legal es de 30 g/hL para mostos, vino blanco y rosado y de 60 g/hL para vino tinto.

Disolver FINELY™ en 10 veces su peso de agua (ejemplo: 500 g en 5 litros de agua). Añadir al vino y asegurar una correcta homogeneización mediante un remontado sin aireación. Trasegar después de la sedimentación.

ENVASE Y ALMACENAMIENTO

- Bolsas de aluminio selladas de 500 g.
- Guardar en un lugar fresco y seco.
- Utilizarlo una vez abierto.

Distribuido por:

La información en este documento es correcta según nuestro leal saber y entender. Sin embargo, esta hoja de datos no debe ser considerada ser una garantía expresa, ni tiene implicaciones en cuanto a las condiciones de venta de este producto. Mayo 2025.



LEVADURAS
ENOLOGICAS



BACTERIAS
ENOLOGICAS



NUTRIENTES
/PROTECTORES



DERIVADOS DE
LEVADURA ESPECIFICOS



ENZIMAS



QUITOSANO



SOLUCIONES
PARA EL VIÑEDO

