



INFINITY Vert

Tannino condensato estratto da the

APPLICAZIONI

Infinity Vert è un tannino condensato ottenuto da the verde. Le sue caratteristiche lo rendono idoneo all'impiego nei mosti e nei vini, sia bianchi e rosati sia rossi.

- Nei mosti partecipa alla protezione degli aromi e del colore dalle reazioni di ossidazione, sia reagendo direttamente con l'ossigeno sia inattivando gli enzimi ossidasici;
- nei vini bianchi e rosati, protegge dai fenomeni ossidativi migliorando la longevità del colore e del corredo aromatico;
- nei vini rossi, grazie alla struttura proantocianidica simile a quella dei tannini dei vinaccioli, partecipa alla condensazione degli antociani e alla stabilizzazione del colore;
- in tutti i vini, anche spumanti, allontana, complessandole, le molecole responsabili dei sentori di ridotto.

L'impiego di Infinity Vert si traduce in una maggiore freschezza e longevità dei vini.

Grazie alla capacità antiossidante, può essere impiegato nei protocolli di vinificazione che prevedono la riduzione dell'impiego di SO₂.

In bocca Infinity Vert ha un effetto strutturante ma, alle dosi raccomandate, non conferisce astringenza o note amare.

	Infinity Vert	Infinity Yellow	Infinity Roble	Infinity Class	Infinity Creamy	Infinity Fruity White	Infinity Fruity Red
Uve							
Mosto	***	**					
Fermentazione	***	****	**			**	**
Affinamento	****	***	***	****	****	****	****
Finissaggio	**		****	**	**	****	****

DOSI e MODO DI IMPIEGO

Nel mosto in fermentazione: 2-10 g/hl.

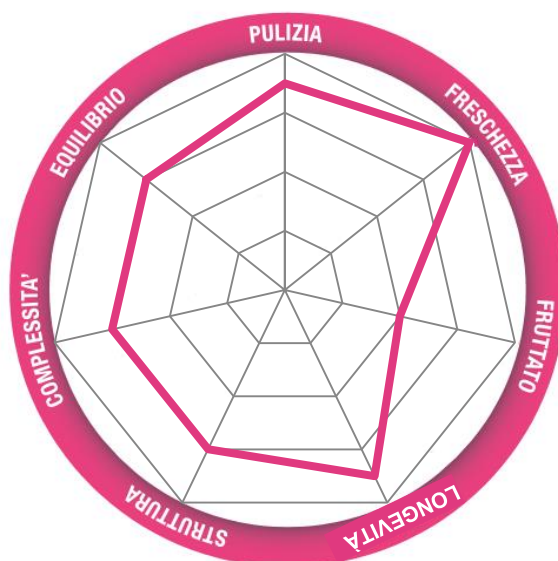
Nell'affinamento dei vini bianchi e spumanti: 0,5-3 g/hl

Nell'affinamento dei rossi e rosati: 0,5-5 g/hl

In finissaggio: 0,5-1 g/hl

CONFEZIONI e CONSERVAZIONE

Barattolo da 500 g. Conservare il prodotto nella sua confezione originale, in luogo fresco e asciutto.



Dal Cin Gildo spa
 20863 Concorezzo (MB)
 Via I Maggio, 67 - Italy
www.dalcin.com - info@dalcin.com