



INFINITY *Fruity White*

Miscela di tannini per il miglioramento dei vini bianchi

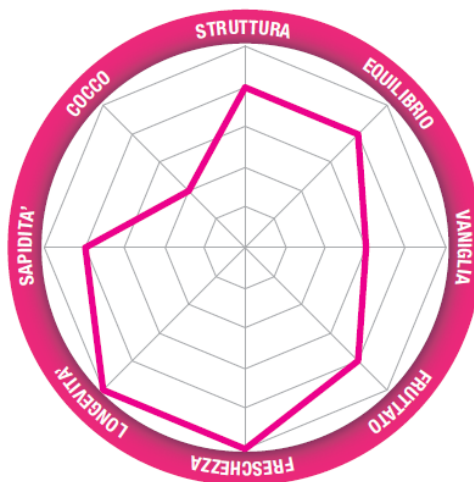
APPLICAZIONI

Il mix di **Infinity Fruity White** permette di ottenere un entusiasmante risultato in termini di "rivitalizzazione" del vino. Si tratta di una miscela di tannini estratti da diverse specie botaniche e quindi con diversa struttura chimica.

Impiegato in finissaggio e pre-imbottigliamento dei vini bianchi, il risultato più evidente è la grande pulizia olfattiva, con l'allontanamento delle sostanze responsabili di odori di ridotto e il ripristino, almeno parziale, dell'equilibrio ossido-riduttivo.

Questa pulizia permette la migliore espressione dei profumi fruttati e floreali presenti nel vino e rimasti "coperti" da piccoli difetti accumulati nei vari passaggi di vinificazione.

In bocca la struttura risulta migliorata in termini di un maggiore equilibrio e persistenza. In molti vini si percepisce nettamente una aumentata sapidità e lunghezza retrogustativa.



	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

2-8 g/hl a seconda delle necessità. Le dosi maggiori per vini carenti di struttura. Disciogliere il prodotto in poca acqua o vino e aggiungere alla massa operando l'opportuna omogeneizzazione.

CONFEZIONI e CONSERVAZIONE

Barattoli da 500 g.

Conservare il prodotto nella sua confezione originale, in luogo fresco e asciutto.

