



INFINITY Creamy

Tannino estratto da quercia americana

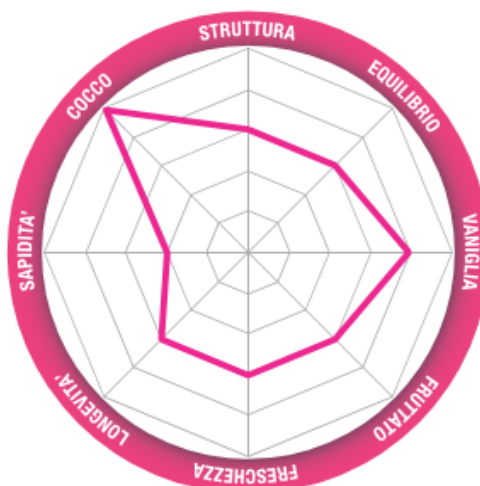
APPLICAZIONI

Infinity Creamy caratterizza i vini con un deciso impatto organolettico. Al naso incrementa la complessità aromatica che ricorda la pasticceria, oltre al cocco e alla vaniglia, tipici del legno tostato. L'impronta percepita al naso si conferma anche in bocca, con un miglioramento della struttura.

Si impiega sia sui vini bianchi sia sui vini rossi in fase di affinamento e di finissaggio. Nel caso dell'affinamento può essere impiegato anche in botti di terzo passaggio o più, contribuendo all'apporto aromatico.

Infinity Creamy ha anche un ottimo effetto di pulizia olfattiva, allontanando sostanze responsabili di odori di ridotto e ristabilendo, almeno parzialmente, l'equilibrio ossido - riduttivo. Al naso il profumo è più aperto e, nei vini rossi, rivela i sentori di piccoli frutti.

I dosaggi più alti, specie nei vini bianchi, ridisegnano il profilo organolettico del prodotto accrescendone il valore finale. Il contributo di Infinity Creamy è deciso, per questo può essere impiegato a bassi dosaggi o per blend.



	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 inferiori per il finissaggio.

Vini spumanti 0,5-2 g/hl.

Disciogliere il prodotto in poca acqua o vino e aggiungere alla massa operando l'opportuna omogeneizzazione.

CONFEZIONI e CONSERVAZIONE

Barattoli da 250 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