

INFINITY BLU

Para la protección de los mostos y la estabilización del color

CARACTERÍSTICAS

Infinity Blu en los mostos blancos, rosados y tintos previene las reacciones oxidativas.

Se puede utilizar ya desde que la uva es descargada en la tolva y, posteriormente, desde la obtención del mosto en adelante para prevenir las reacciones oxidativas y oxidásicas de antocianos, catequinas, polifenoles y sustancias aromáticas.

El efecto protector de Infinity Blu se desarrolla de acuerdo con dos mecanismos diferentes:

- enlazando el oxígeno presente y haciendo que no esté disponible para las reacciones con los polifenoles;
- inhibiendo las enzimas oxidativas, como lacasa y polifenol-oxidasa, que son responsables de la rápida degradación del color y posterior pardeamiento, sobre todo en uvas afectadas por podredumbre.

En los vinos tintos, después del descube, al final de la fermentación alcohólica y en las primeras fases de la crianza, Infinity Blu permite la formación del puente etanal y por tanto la condensación entre taninos y antocianos. De esta manera el color de los vinos resulta estable en el tiempo, con tonalidades vivaces.

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

Para uvas con podredumbre: hasta 50 g/100 kg.

En el llenado del tanque y durante la fermentación: de 8 a 30 g/hl.

Hasta 15 g/hl en vinos tintos en fase de crianza.

Infinity Blu se presenta en forma líquida pero con densidad elevada. Para garantizar una adecuada homogeneización de la masa (uva, mosto o vino) hay que dispersarlo previamente en una cantidad suficiente de líquido (agua, mosto o vino).

ENVASES Y CONSERVACIÓN

Garrafas de 5 kg y de 25 kg, bidones de 250 kg.

Conservar el producto en la confección íntegra, en lugar fresco y seco.