



## INFINITY *Fruity Red*

*Tanino para revitalizar los vinos tintos*

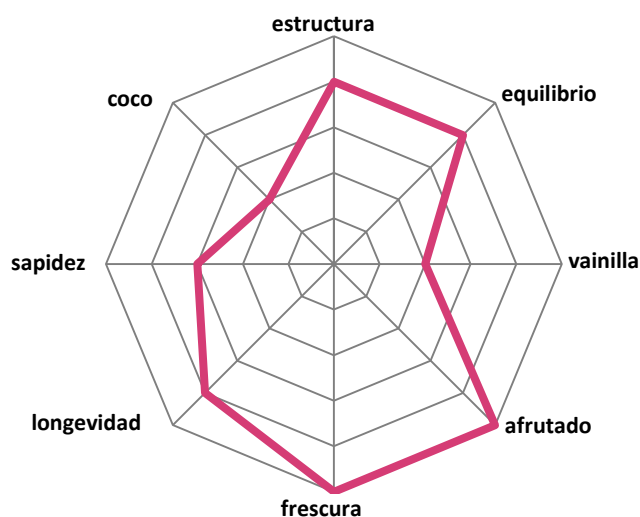
### APLICACIONES

La mezcla de **Infinity Fruity Red** permite obtener un excelente resultado en términos de "revitalización" del vino. Se trata de taninos extraídos de especies botánicas diferentes y por tanto con estructura química diferente.

Infinity Fruity Red está dedicado a los vinos tintos y se emplea en el acabado y preembotellado. Aleja las moléculas que enmascaran los aromas del vino, restableciendo la limpieza y apertura olfativa.

Esta limpieza permite la mejor expresión de descriptores como fruta y confitura, que están presentes en el vino pero han quedado "cubiertos" por pequeños defectos acumulados en las diferentes etapas de la vinificación.

En boca la estructura resulta mejor en términos de un mayor equilibrio, persistencia y largueza en el retrogusto, sin afectar a la sensación de astringencia.



	<b>Infinity Vert</b>	<b>Infinity Yellow</b>	<b>Infinity Roble</b>	<b>Infinity Class</b>	<b>Infinity Creamy</b>	<b>Infinity Fruity White</b>	<b>Infinity Fruity Red</b>
<b>Uvas</b>							
<b>Mosto</b>	***	**					
<b>Fermentación</b>	***	****	**			**	**
<b>Afinado</b>	****	***	***	****	****	****	****
<b>Acabado</b>	**		****	**	**	****	****

## DOSIS Y MODO DE EMPLEO

2-8 g/hl de acuerdo con las necesidades. Las dosis más elevadas para vinos que carecen de estructura. El producto se disuelve sea en agua o en vino y va añadido a la masa ejecutando la oportuna homogeneización.

## ENVASES Y CONSERVACIÓN

Botes de 500 g.

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

