



INFINITY *Fruity White*

Tanino para revitalizar los vinos blancos

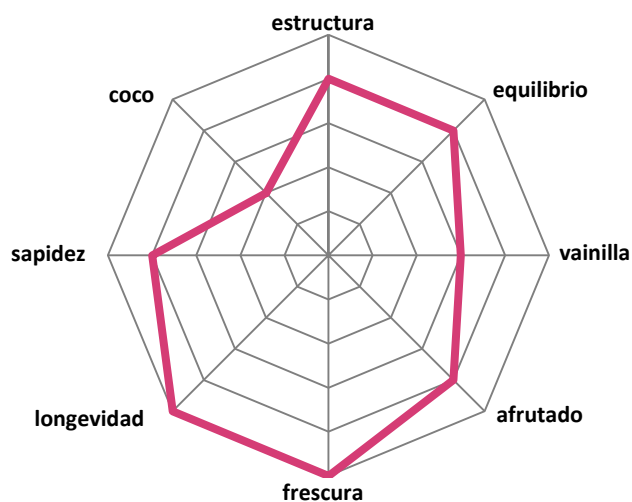
APLICACIONES

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

Empleado en el acabado y preembotellado de los vinos blancos, el resultado más evidente es la gran limpieza olfativa, con la eliminación de sustancias responsables de olores a reducción y el restablecimiento, al menos parcial, del equilibrio de óxido-reducción.

Esta limpieza permite la mejor expresión de los aromas frutales y floreales presentes en el vino, que 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 y persistencia. En muchos vinos se percibe claramente un aumento de la sapidez y largueza en el retrogusto.



	Infinity Vert	Infinity Yellow	Infinity Roble	Infinity Class	Infinity Creamy	Infinity Fruity White	Infinity Fruity Red
Uvas							
Mosto	***	**					
Fermentación	***	****	**			**	**
Afinado	****	***	***	****	****	****	****
Acabado	**		****	**	**	****	****

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.

