



INFINITY Redox

Para la protección de los vinos blancos y rosados frente a oxidaciones

CARACTERÍSTICAS

Infinity Redox es una mezcla especialmente formulada para ejercer una protección antioxidante en vinos blancos y rosados.

APLICACIONES

Desde que finaliza la fermentación alcohólica, Infinity Redox protege los vinos blancos y rosados de los fenómenos oxidativos, durante el almacenamiento y conservación en depósitos y en los trasiegos.

La acción antioxidante es especialmente eficaz gracias a la presencia de taninos hidrolizables, principalmente gálicos, que vinculando el oxígeno presente en el vino evitan reacciones degradativas a cargo de los polifenoles, en particular catequinas y de los componentes aromáticos.

El sistema de extracción y el consiguiente grado de pureza de Infinity Redox hacen posible que este tanino tenga un impacto limitado en nariz, aportando, sin embargo, una mayor limpieza en caso de vinos ligeramente reducidos. En boca incrementa ligeramente la estructura, sin exceder.

Infinity Redox se integra perfectamente en una vinificación con un uso reducido de SO₂, en particular si se usa junto con Tanniferm Blanc o Infinity Blu en uvas y mosto, y con el uso de Tanniblanc o Infinity Fruity White en el pre-embotellamiento.

TANINOS Y REDUCCIÓN DEL SO₂

	Infinity Blu	Tanniferm Blanc	Tannex	Infinity Vert	Infinity Redox	Tanniblanc	Infinity Fruity White
Uvas	***		***				
Mosto	***	***	***	***	**	**	
Fermentación	**	***	***	***	**	**	
Afinado				*****	*****	*****	***
Acabado				**		**	*****

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

En los trasiegos: 1-2 g/hl

Durante la conservación: 2-5 g/hl.

Disolver Infinity Redox en poca agua o vino y añadir a la masa.

ENVASES Y CONSERVACIÓN

Bolsas de 500 g y sacos de 12,5 kg.

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

