



INFINITY Roble

Complejidad, elegancia y estructura en vinos blancos, rosados y tintos

APLICACIONES

Infinity Roble es una solución a base de taninos extraídos de madera de roble. La materia prima de la que se obtiene se somete a un largo periodo de secado al aire libre, al menos 36 meses, para eliminar todo tipo de notas vegetales o astringencias no deseada.

Su formulación en forma líquida permite preservar de la mejor manera posible los aromas obtenidos durante la fase de tostado.

Cuando se añade al vino permite aumentar la complejidad y limpieza aromática; en boca se consigue una mayor estructura acompañada de longitud y dulzor.

El tostado de **Infinity Roble** confiere notas de coco, vainilla, especias y caramelo. El momento ideal para su adición es durante la crianza: en los vinos tintos integra la contribución de las barricas de varios usos. En los vinos blancos y rosados, se puede utilizar en combinación con tratamientos "sur lies", por ejemplo con **Harmony Full** para aumentar la complejidad aromática.

El tanino elágico de **Infinity Roble** actúa eliminando eficazmente las notas de reducción y vegetales. Es capaz de restablecer el correcto potencial redox, dando lugar a un vino de gran limpieza, fresca y longevidad organoléptica.

| | 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

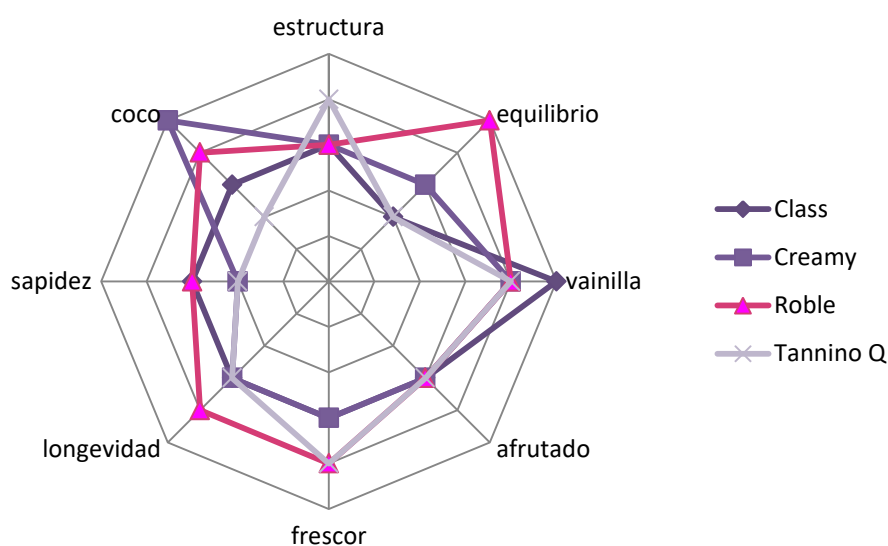
5-15 g/hl. Las dosis más altas permiten caracterizar el vino.

Vinos espumosos: 1-4 g/hl.

Infinity Roble se presenta en forma líquida pero con densidad alta. Para garantizar una óptima homogeneización, dispersar previamente en una cantidad adecuada de agua o vino.

ENVASES y CONSERVACIÓN

Botellas de 1 kg. Conservar el producto en la confección íntegra, en lugar fresco y seco.



Perfil organoléptico obtenido con Infinity Class, Infinity Creamy, Infinity Roble y Tannino Q.