



INFINITY Vert

Tanino condensado extraído del té

APLICACIONES

Infinity Vert es un tanino condensado obtenido del té verde. Sus características lo hacen idóneo para los mostos y vinos, ya sean blancos, rosados o tintos.

- En los mostos participa en la protección de los aromas y del color de las reacciones de oxidación, tanto en reacciones directas con el oxígeno como inactivando las enzimas oxidasas;
- En los vinos blancos y rosados, protección de los fenómenos oxidativos mejorando la longevidad del color y el bagaje aromático;
- En los vinos tintos, gracias a la estructura proantocianidina parecida a la de los taninos de la pepita de uva, participa en la condensación de los antocianos y a la estabilización del color;
- En todos los vinos, también en los espumosos, aleja las moléculas responsables de los olores de reducción, al formar complejos con ellas.

El uso de Infinity Vert se traduce en una mayor frescura y longevidad de los vinos.

Gracias a su capacidad antioxidante, puede ser usado en los protocolos de vinificación que prevén la reducción del uso de SO₂.

En boca Infinity Vert tiene un efecto estructurante, pero, con las dosis aconsejadas, no aporta astringencia o notas amargas.

	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

En el mosto en fermentación: 2-10 g/hl.

En el afinado de los vinos blancos y espumosos: 0,5-3 g/hl

En el afinado de los tintos y rosados: 0,5-5 g/hl

En el acabado: 0,5-1 g/hl

ENVASES Y CONSERVACIÓN

Botes de 500g.

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

