



INFINITY Yellow

Para la riqueza varietal de los vinos blancos y rosados

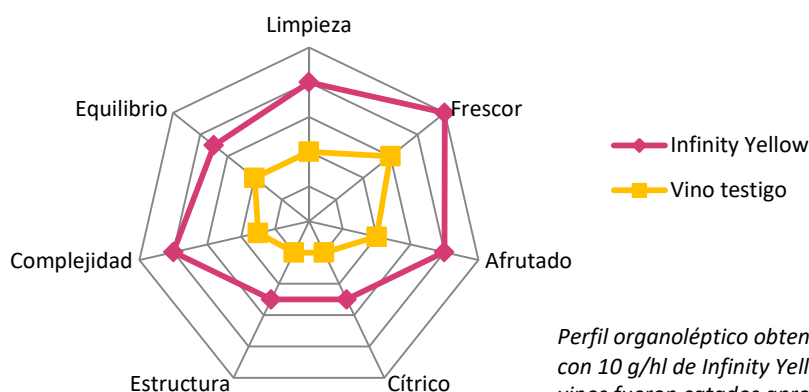
APLICACIONES

Infinity Yellow es una solución a base de tanino, rica en terpenos y norisoprenoides combinados. Se utiliza durante la fermentación alcohólica y la aportación de precursores aromáticos enriquece el bagaje sensorial de los vinos obtenidos. Cuando Infinity Yellow se utiliza con levaduras marcadamente varietales, por ej. Enodoc BVO3 ó Fervens GN, los vinos al final de la fermentación son mucho más ricos en notas frutales y florales, en algunos casos incluso cítricas.

Sin embargo, cuando se emplean levaduras aromáticas se recomienda usarlo en combinación con Aromazina DC para asegurar la liberación de los terpenos cuyo efecto se añadirá al de los aromas fermentativos producidos por la levadura.

En boca Infinity Yellow aporta un sorprendente aumento de frescor, dando la sensación de un incremento de acidez. Esta sensación de "vivacidad" en el paladar se puede atribuir a la buena protección antioxidante ejercida por el tanino de limón presente.

Por último, se ha observado experimentalmente un efecto positivo en la regulación de la cinética fermentativa.



Perfil organoléptico obtenido en un vino Chardonnay fermentado con 10 g/hl de Infinity Yellow en comparación con un testigo. Los vinos fueron catados aprox. 1 mes después del final de la FA.

	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: 2-8 g/hl mantener en contacto durante 1-2 semanas.

Infinity Yellow se presenta en forma líquida pero con densidad elevada. Para garantizar una adecuada homogeneización de la masa (uva, mosto o vino) hay que dispersarlo previamente en una cantidad suficiente de líquido (agua, mosto o vino)

ENVASES Y CONSERVACIÓN

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

