

PER SAPERNE DI PIÙ

Gli stabilizzanti

PREVENIRE O RIMUOVERE IL DIFETTO DI RIDOTTO PER:

- evitare odori di uovo marcio, cavolo cotto, agliaceo...
- riscoprire il fruttato dei vini
- imbottigliare in sicurezza

PREVENZIONE

Per evitare formazione di H_2S e mercaptani durante l'affinamento:

- allontanare la feccia grossolana
- evitare solfitazioni in presenza di feccia attiva

RIMOZIONE

Per la rimozione di H_2S e mercaptani:



COPPER: rame citrato e rame solfato rispettivamente per eliminare i difetti da composti solforati leggeri.



HARMONY CHERRY E FLORAL: derivato e tannino per pulizia e complessità.



CHIPS: legni alternativi OakWise per conferire struttura e migliorare la pulizia organolettica dei vini.



HARMONY FULL: l'affinamento "sur lies" per ottenere tutti i vantaggi del lievito.



INFINITY FRUITY: rimuovere mercaptani e composti solforati pesanti senza interferire con gli aromi e la struttura del vino.



TOP-TAN AR: azione sia preventiva sia curativa contro tutti i composti solforati. Conferisce struttura e complessità al vino.