



INFINITY Class

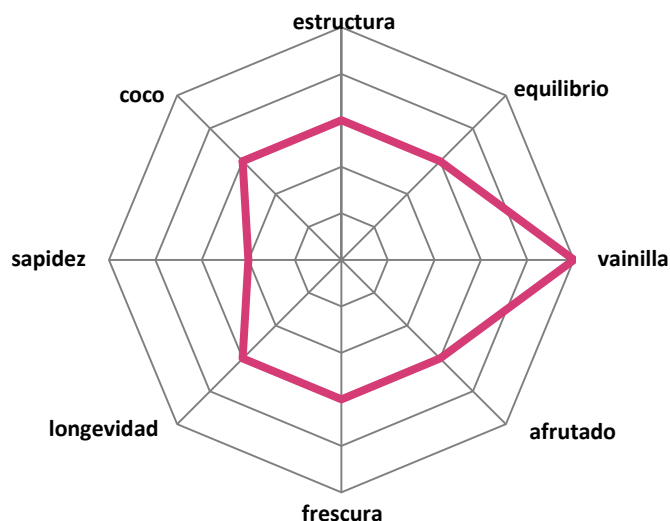
Tanino extraído de roble

APLICACIONES

Infinity Class es un tanino que se caracteriza por una gran armonía y finura. En nariz acentúa una complejidad aromática que recuerda a vainilla, caramelo, notas de moka además de una delicada sensación debida a la madera. En boca aumenta la complejidad, volviendo a proponer las notas ya presentes en nariz y mejora el equilibrio general.

Se emplea tanto en vinos blancos como en vinos tintos en fase de crianza o acabado. Es muy adecuado para vinos que ya han pasado por madera.

Infinity Class también tiene un excelente efecto de limpieza olfativa al eliminar sustancias responsables de olores a reducción y restablecer, al menos parcialmente, el equilibrio de óxido-reducción.



	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

2-8 g/hl de acuerdo con las necesidades. Las dosis más bajas son para el acabado.

Vinos espumosos: 0,5-2 g/hl.

El producto se disuelve sea en agua o en vino y va añadido a la masa ejecutando la oportuna homogeneización.

ENVASES Y CONSERVACIÓN

Botes de 250 g.

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



Dal Cin Gildo spa
 20863 Concorezzo (MB)
 Via I Maggio, 67 - Italy
www.dalcin.com - info@dalcin.com