



INFINITY Class

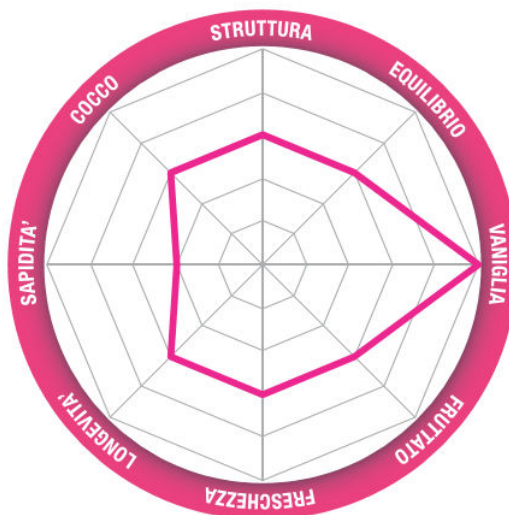
Tannino estratto da rovere

APPLICAZIONI

Infinity Class è un tannino caratterizzato da grande armonia e finezza. Al naso incrementa la complessità aromatica che ricorda la vaniglia, il caramello, le note moka, oltre a una fine impronta riconducibile al legno di qualità. In bocca aumenta la complessità, riproponendo le note già presenti al naso e risulta migliorato l'equilibrio generale.

Si impiega sia sui vini bianchi sia sui vini rossi in fase di affinamento e di finissaggio. È molto indicato in vini che abbiamo già fatto un passaggio in legno.

Infinity Class ha anche un ottimo effetto di pulizia olfattiva, allontanando sostanze responsabili di odori di ridotto e ristabilendo, almeno parzialmente, l'equilibrio ossido-riduttivo.



	Infinity Vert	Infinity Yellow	Infinity Roble	Infinity Class	Infinity Creamy	Infinity Fruity White	Infinity Fruity Red
Uve							
Mosto	***	**					
Fermentazione	***	*****	**			**	**
Affinamento	*****	***	***	*****	*****	*****	*****
Finissaggio	**		*****	**	**	*****	*****

DOSI e MODO DI IMPIEGO

2-8 g/hl a seconda delle necessità. Le dosi inferiori per il finissaggio.

Vini spumanti 0,5-2 g/hl.

Disciogliere il prodotto in poca acqua o vino e aggiungere alla massa operando l'opportuna omogeneizzazione.

CONFEZIONI e CONSERVAZIONE

Barattoli da 250 g.

Conservare il prodotto nella sua confezione originale, in luogo fresco e asciutto.



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