



INFINITY *Creamy*

Tanino extraído de roble americano

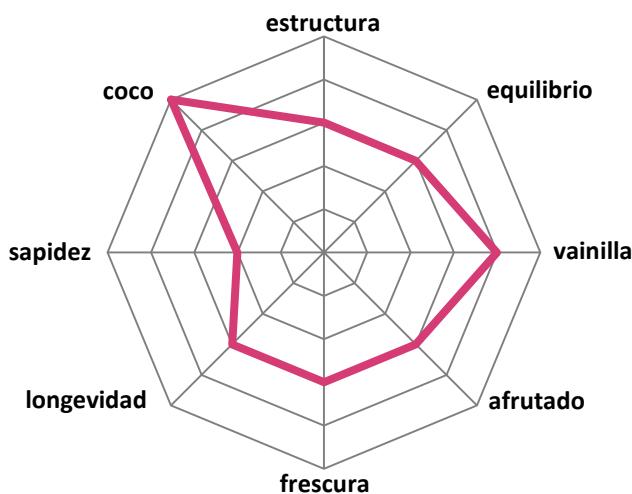
APLICACIONES

Infinity Creamy caracteriza a los vinos con un marcado efecto organoléptico. En nariz acentúa una complejidad aromática que recuerda a pastelería, así como a coco y vainilla, típicos de la madera tostada. La impresión que se recibe en nariz se confirma también en boca, con una mejora de la estructura.

Se emplea tanto en vinos blancos como en vinos tintos en fase de crianza o acabado. En el caso de la crianza se puede emplear también en barricas con tres usos o más, contribuyendo a la aportación aromática.

Infinity Creamy 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. En nariz el aroma es más abierto y, en los vinos tintos, revela toques de frutos pequeños.

Las dosis más altas, especialmente en los vinos blancos, rediseñan el perfil organoléptico del producto incrementando el valor final. La contribución de Infinity Creamy es bastante marcada, por ello puede ser utilizado en dosis bajas o en los blend.



	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.

Consevar 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