



## INFINITY Décuvage

*Para la estabilización y la protección del color del vino*

### APLICACIONES

Infinity Décuvage, a base de tanino condensado y tanino elágico, actúa favoreciendo la estabilización del color y como protección antioxidante.

- Acción estabilizadora: utilizado en el descubado permite la condensación directa (tanino-antociano) y la polimerización mediada (tanino-etalan-antociano) por consiguiente favorece una estabilización inicial de los antocianos.
- Protección antioxidante: Infinity Décuvage tiene un óptimo poder antioxidante, por esta razón puede ser usado durante el trasiego para proteger el color y las sustancias aromáticas de fenómenos oxidativos.

Infinity Décuvage puede ser utilizado en una vinificación con una reducción del uso de SO<sub>2</sub>, en particular si se usa combinado con Tanniferm o Infinity Blu en sobre uvas y mosto, y con el empleo de Infinity Fruity Red en el pre-embotellamiento.

Infinity Décuvage no es un tanino aromático, pero, en nariz, confiere una mayor limpieza en los vinos ligeramente reducidos. En boca incrementa ligeramente la estructura, sin exceder.

### TANINOS Y VINIFICACIÓN EN EL TINTO

	Infinity Blu	Tanniferm	Infinity Vert	Infinity Décuvage	Infinity Fruity Red
<b>Uvas</b>	***	***			
<b>Mosto</b>	***	***	***	**	
<b>Fermentación</b>	**	**	***	**	
<b>Descubado y trasiego</b>	**		**	****	
<b>Afinado</b>	**		****	**	***
<b>Acabado</b>			**		****

## DOSIS Y MODO DE EMPLEO

En el descubado para la estabilización del color: 5-10 g/hl.

En los trasiegos para la protección antioxidante: 3-5 g/hl.

Disolver Infinity Décuvage en poca agua o vino y añadir a la masa.

## ENVASES Y CONSERVACIÓN

Bolsas de 500 g y sacos de 12,5 kg.

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



DAL CIN GILDO s.p.a.  
20863 Concorezzo (MB)  
Via I Maggio, 67 - Italy  
Tel. +39 039 6049477- Fax +39 039 6886150  
dalcin.com - enolia@dalcin.com