



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-etanal-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 SO₂, 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
Uvas	***	***			
Mosto	***	***	***	**	
Fermentación	**	**	***	**	
Descubado y trasiego	**		**	*****	
Afinado	**		*****	**	***
Acabado			**		*****

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 integra, 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