



INFINITY *Fruity Red*

Tanino para revitalizar los vinos tintos

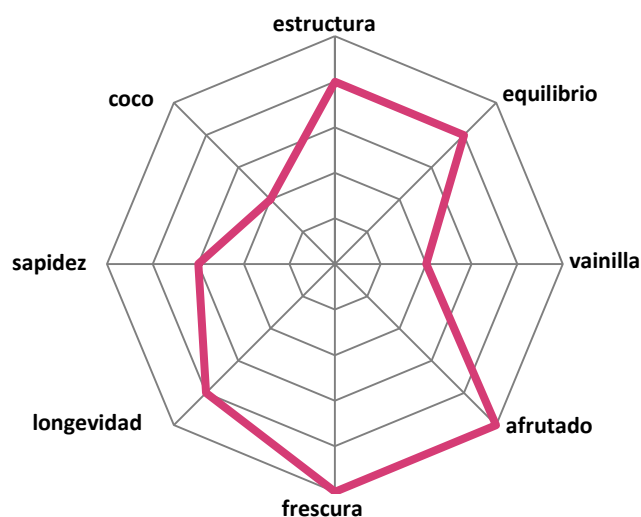
APLICACIONES

La mezcla de **Infinity Fruity Red** permite obtener un excelente resultado en términos de "revitalización" del vino. Se trata de taninos extraídos de especies botánicas diferentes y por tanto con estructura química diferente.

Infinity Fruity Red está dedicado a los vinos tintos y se emplea en el acabado y preembotellado. Aleja las moléculas que enmascaran los aromas del vino, restableciendo la limpieza y apertura olfativa.

Esta limpieza permite la mejor expresión de descriptores como fruta y confitura, que están presentes en el vino pero han quedado "cubiertos" por pequeños defectos acumulados en las diferentes etapas de la vinificación.

En boca la estructura resulta mejor en términos de un mayor equilibrio, persistencia y largueza en el retrogusto, sin afectar a la sensación de astringencia.



	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 elevadas para vinos que carecen de estructura. 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 500 g.

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