



# INFINITY *Fruity White*

*Miscela di tannini per il miglioramento dei vini bianchi*

## APPLICAZIONI

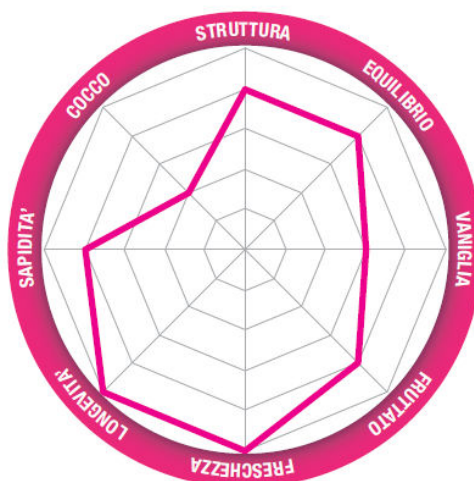
---

Il mix di **Infinity Fruity White** permette di ottenere un entusiasmante risultato in termini di "rivitalizzazione" del vino. Si tratta di una miscela di tannini estratti da diverse specie botaniche e quindi con diversa struttura chimica.

Impiegato in finissaggio e pre-imbottigliamento dei vini bianchi, il risultato più evidente è la grande pulizia olfattiva, con l'allontanamento delle sostanze responsabili di odori di ridotto e il ripristino, almeno parziale, dell'equilibrio ossido-riduttivo.

Questa pulizia permette la migliore espressione dei profumi fruttati e floreali presenti nel vino e rimasti "coperti" da piccoli difetti accumulati nei vari passaggi di vinificazione.

In bocca la struttura risulta migliorata in termini di un maggiore equilibrio e persistenza. In molti vini si percepisce nettamente una aumentata sapidità e lunghezza retrogustativa.



	Infinity Vert	Infinity Yellow	Infinity Roble	Infinity Class	Infinity Creamy	Infinity Fruity White	Infinity Fruity Red
<b>Uve</b>							
<b>Mosto</b>	***	**					
<b>Fermentazione</b>	***	*****	**			**	**
<b>Affinamento</b>	*****	***	***	*****	*****	*****	*****
<b>Finissaggio</b>	**		*****	**	**	*****	*****

## DOSI e MODO DI IMPIEGO

2-8 g/hl a seconda delle necessità. Le dosi maggiori per vini carenti di struttura. Disciogliere il prodotto in poca acqua o vino e aggiungere alla massa operando l'opportuna omogeneizzazione.

## CONFEZIONI e CONSERVAZIONE

Barattoli da 500 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](http://www.dalcin.com) - [info@dalcin.com](mailto:info@dalcin.com)