



# INFINITY Roble

*Complessità, eleganza e struttura nei vini bianchi, rosati e rossi*

## APPLICAZIONI

---

Infinity Roble è una soluzione a base di tannino estratto da legno di quercia. La materia prima dal quale si ottiene subisce una lunga stagionatura, almeno 36 mesi, all'aria aperta per eliminare ogni nota vegetale o astringenza indesiderata.

La scelta della formulazione liquida preserva nel modo migliore gli aromi ottenuti in fase di tostatura.

Aggiunto nei vini permette di aumentare la complessità e la pulizia aromatica; in bocca si raggiunge una maggiore struttura accompagnata da lunghezza e dolcezza.

La tostatura caratterizza Infinity Roble con note di cocco, vaniglia, sentori speziati e di caramello. Il momento ideale di aggiunta è durante l'affinamento: nei vini rossi integra l'apporto di barriques di più passaggi. Nei vini bianchi e rosati si può utilizzare in abbinamento a trattamenti *sur lies*, per esempio con Harmony Full per incrementare la complessità aromatica.

Il tannino ellagico di Infinity Roble esercita un'efficace rimozione delle note di ridotto e di vegetale. È in grado di ripristinare il corretto potenziale red-ox, restituendo un vino di grande pulizia, freschezza e longevità organolettica.

|               | Infinity Vert | Infinity Yellow | Infinity Roble | Infinity Class | Infinity Creamy | Infinity Fruity White | Infinity Fruity Red |
|---------------|---------------|-----------------|----------------|----------------|-----------------|-----------------------|---------------------|
| Uve           |               |                 |                |                |                 |                       |                     |
| Mosto         | ***           | **              |                |                |                 |                       |                     |
| Fermentazione | ***           | *****           | **             |                |                 | **                    | **                  |
| Affinamento   | *****         | ***             | ***            | *****          | *****           | *****                 | *****               |
| Finissaggio   | **            |                 | *****          | **             | **              | *****                 | *****               |

## DOSI e MODO DI IMPIEGO

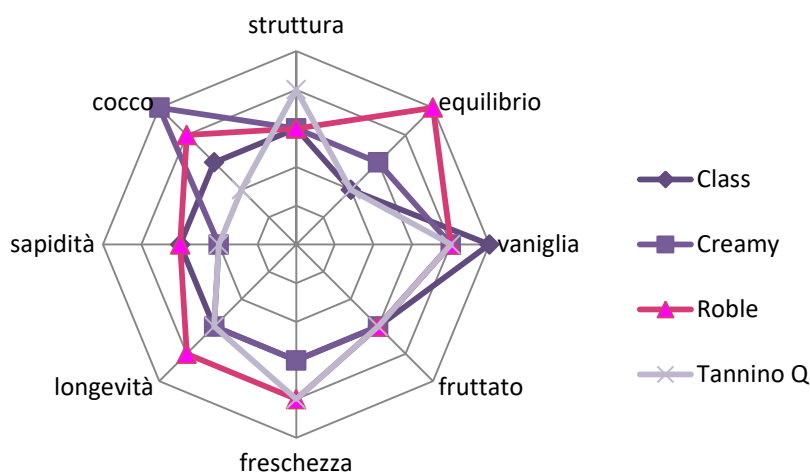
Da 5 a 15 g/hl. Le dosi maggiori per caratterizzare il vino.

Vini spumanti 0,5-2 g/hl.

Infinity Roble è in forma liquida ma con elevata densità. Per garantire un'ottimale omogeneizzazione disperdere preventivamente in un'adeguata quantità di acqua o vino.

## CONFEZIONI e CONSERVAZIONE

Bottiglia da 1 kg. Mantenere il prodotto nella confezione originale, integra, in locale fresco e asciutto.



*Profili organolettici conferiti da Infinity Class, Infinity Creamy, Infinity Roble e Tannino Q.*