



INFINITY Yellow

Per la ricchezza varietale dei vini bianchi e rosati

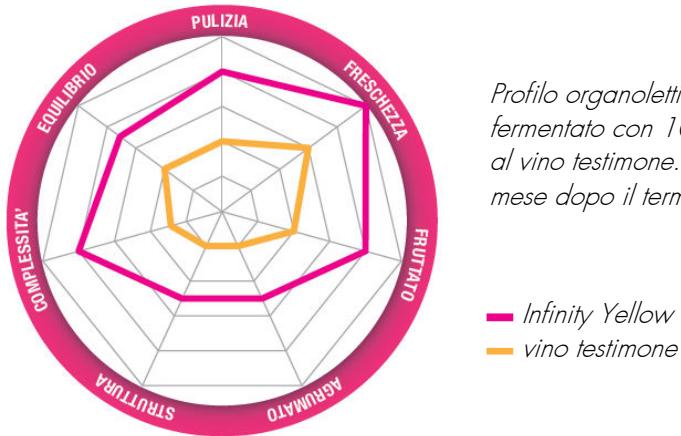
APPLICAZIONI

Infinity Yellow è una soluzione a base di tannino, ricca di terpeni e norisoprenoidi legati.

Il momento di utilizzo coincide con la fermentazione alcolica e l'apporto di precursori aromatici arricchisce il corredo sensoriale dei vini ottenuti. Quando si impiega Infinity Yellow con lieviti spiccatamente varietali, p.e. Lalvin CY3079 o Fervens GN, i vini a fine fermentazione sono nettamente più ricchi di note fruttate e floreali, in alcuni casi anche agrumate. Quando, invece, si lavora con lieviti aromatici è consigliabile l'abbinamento con Aromazina DC, in questo modo si garantisce la liberazione dei terpeni e il loro impatto si sommerà a quello degli aromi fermentativi prodotti dal lievito.

In bocca Infinity Yellow contribuisce con uno spiazzante aumento della freschezza, quasi aumentasse l'acidità percepita. Questa sensazione di "vivacità" al gusto è attribuibile alla buona protezione antiossidante esercitata dal tannino di limone presente.

Infine, sperimentalmente è stato riscontrato un effetto positivo sulla regolazione della cinetica fermentativa.



Profilo organolettico ottenuto in vino Chardonnay fermentato con 10 g/hl di Infinity Yellow rispetto al vino testimone. I vini sono stati degustati ca. 1 mese dopo il termine della FA.

— Infinity Yellow
— vino testimone

	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

Nel mosto in fermentazione: 2-10 g/hl.

In affinamento: 2-8 g/hl garantendo un contatto di 1-2 settimane.

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

CONFEZIONI e CONSERVAZIONE

Bottiglie da 1 kg.

Mantenere il prodotto nella confezione originale, integra, in locale fresco e asciutto.



Dal Cin Gildo spa

20863 Concorezzo (MB)

Via I Maggio, 67 - Italy

www.dalcin.com - info@dalcin.com