

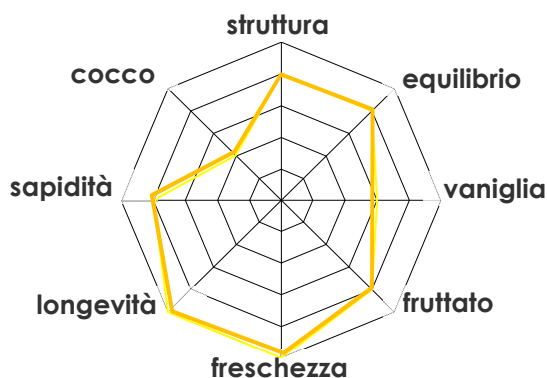
## Stai cercando soluzioni per l'affinamento? Infinity e Top Tan

### INFINITY

Infinity sono la soluzione per l'affinamento e il finissaggio pre-imbottigliamento. Per un'azione rivitalizzante prima dell'imbottigliamento, eliminare lievi difetti e sentori sgradevoli, **Infinity Fruity Red** e **Infinity Fruity White**, per rossi e per bianchi rispettivamente, svelano i profumi del vino che ritrova il suo bouquet originale.

#### INFINITY Fruity White

nei vini bianchi in finissaggio e pre-imbottigliamento



**Descrittori:** freschezza, esalta la frutta, equilibrio, sapidità, lunghezza retrogustativa

#### INFINITY Fruity Red

nei vini rossi in finissaggio e pre-imbottigliamento

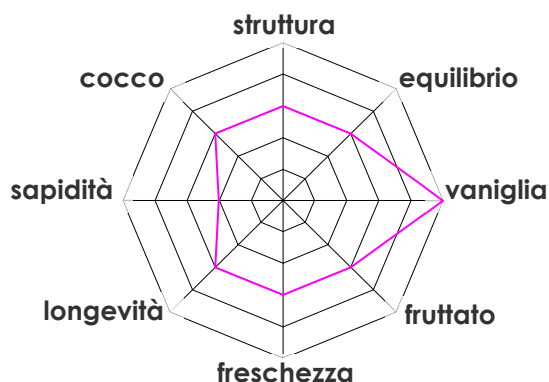


**Descrittori:** apertura, intensità, frutta, confettura, equilibrio, freschezza

Quando si ricerca la complessità del tostato e del legno di qualità, **Infinity Class** e **Infinity Creamy** rispondono con il loro apporto di vaniglia, spezie, cioccolato, moka.

#### INFINITY Class

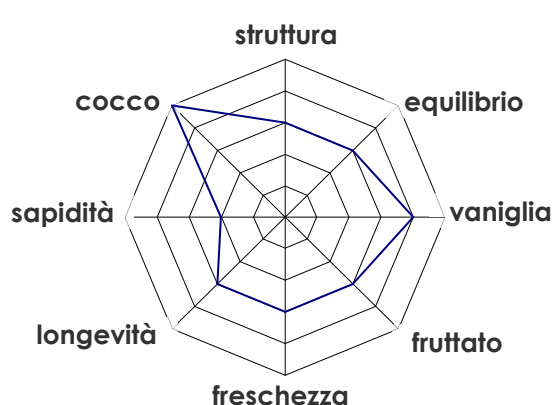
caratterizzante per vini bianchi e rossi in affinamento e finissaggio



**Descrittori:** vaniglia, caramello, moka, struttura, legno ben stagionato

#### INFINITY Creamy

caratterizzante per vini bianchi e rossi in affinamento e finissaggio



**Descrittori:** cocco, pasticceria, vaniglia, cacao, piccoli frutti

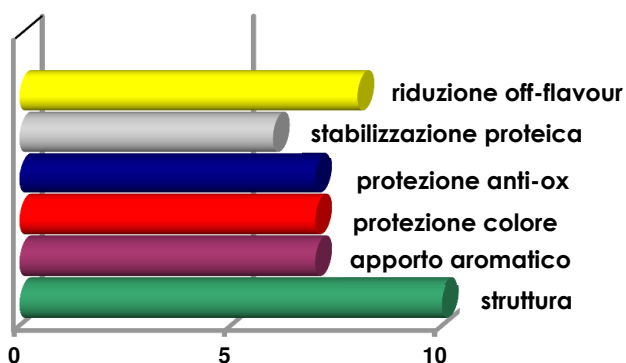
## TOP TAN

La qualità dei tannini estratti dall'uva è racchiusa nella gamma Top Tan.

La ricerca di una migliore struttura e spessore, accompagnata dall'amplificazione sensoriale, trova risposta in **Top Tan SR** e **Top Tan SB**, per vini rossi e per vini bianchi rispettivamente.

### TOP TAN SB

*nei vini bianchi in fermentazione o in affinamento*



**Applicazioni:** amplificazione sensoriale, complessità, longevità, spessore

### TOP TAN SR

*nei vini rossi all'inizio dell'affinamento e durante i primi travasi*

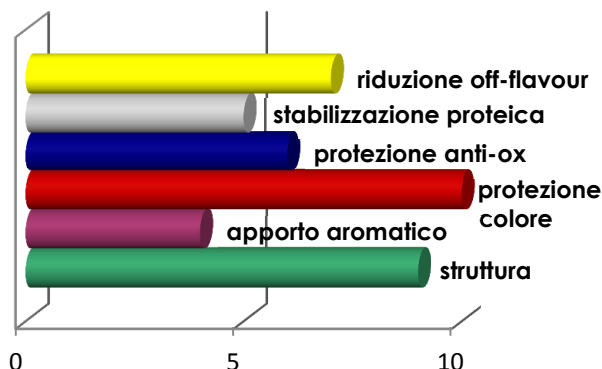


**Applicazioni:** aumento dello spessore e della pulizia, miglioramento della struttura e della complessità.

La maggiore efficacia per la protezione del colore, già dalla macerazione si ottiene con **Top Tan CR**. Infine, per l'incremento delle note aromatiche **Top Tan AR** in finissaggio.

### TOP TAN CR

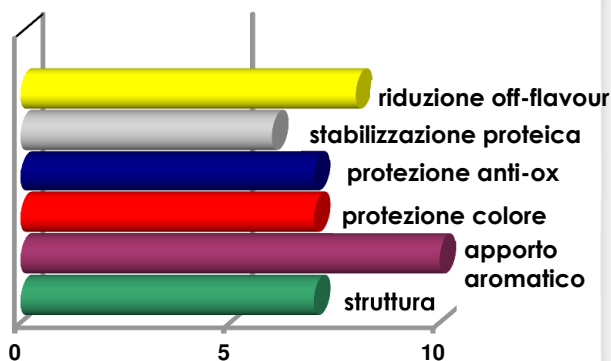
*fissare la materia colorante durante la vinificazione in rosso*



**Applicazioni:** stabilizzazione del colore, aumento della struttura, polimerizzazione dei tannini, migliore evoluzione del vino

### TOP TAN AR

*rifinire i vini, bianchi e rossi, in fase di preparazione alla bottiglia.*



**Applicazioni:** importante aumento dell'intensità aromatica, valorizzazione della complessità, migliore equilibrio