

AROMATICITÀ COLORE E PRATICITÀ: LE NOVITÀ PER LA VENDEMMIA 2014

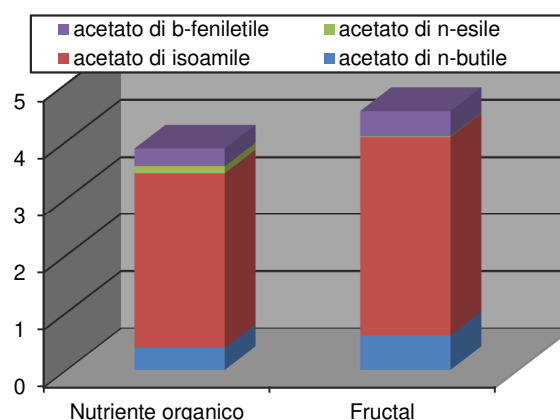
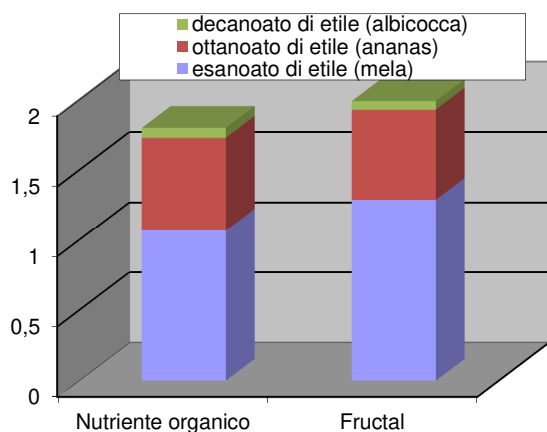
Il 4 e 5 giugno, in occasione dell'incontro prevendemmiale con la forza vendita, sono state presentate le novità 2014.

La nutrizione si arricchisce di esclusive assolute: wynTube Full e Fructal.

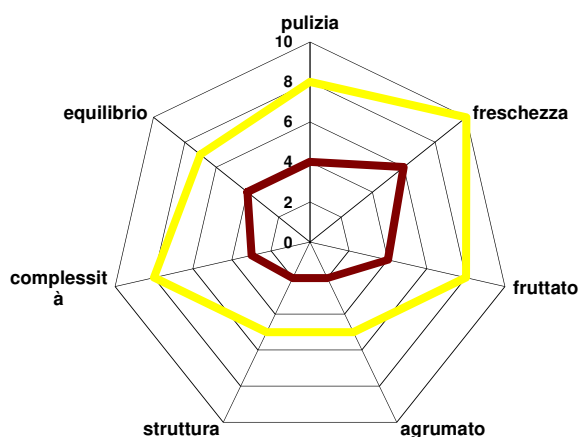
Con **wynTube Full** abbiamo applicato l'ormai conosciutissima tecnologia miniTubes™ agli integratori per lieviti. Con la gamma wynTube (Wine Yeast Nutrient in miniTubes) l'obiettivo NIENTE POLVERE...NIENTE SPORCO...NIENTE SPRECHI...è stato raggiunto anche per gli attivanti di fermentazione.

wynTube Full è un integratore completo che può essere impiegato in ogni fase della fermentazione a partire dall'inoculo.

Fructal è l'integratore esclusivamente organico per aromi al TOP! La particolare composizione aminoacidica assicura, rispetto ai nutrienti tradizionali, una maggiore produzione di esteri etilici (frutta tropicale), acetati (frutta bianca) e alcol b-feniltelico (rosa). Sono ridotti, invece, gli alcoli superiori (sentori erbacei).



Nella proposta tannini fa la sua comparsa **Infinity Yellow**, soluzione a base di tannino da impiegare durante la fermentazione alcolica per aumentare l'espressione varietale nei vini bianchi e rosati. I descrittori più comuni dei vini fermentati con Infinity Yellow sono complessità e ampiezza al naso, freschezza pulizia e persistenza in bocca.



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.

Per concludere abbiamo arricchito la proposta di enzimi con **Ultrasi Darkberry**, specifico per la macerazione delle uve rosse destinate a dare vini strutturati. L'estrazione rapida e selettiva di antociani, aromi e tannini polimerizzati garantisce al vino il corredo polifenolico ideale per affrontare l'affinamento, anche prolungato, mantenendo il colore stabile, l'equilibrio tannico in bocca e la ricchezza aromatica.

