



## INFINITY: LA RISCOPERTA DEI PROFUMI

arricchire, migliorare, ammorbidire, strutturare, preservare, affinare...  
con i tannini **INFINITY**

In presa di spuma, durante l'affinamento, nel finissaggio pre-imbottigliamento, il **giusto tannino** è l'arma vincente per raggiungere **"naturalmente"** gli obiettivi qualitativi fissati.

**"Naturalmente"** significa:

- limitare l'impiego di SO<sub>2</sub>
- limitare o eliminare il ricorso a solfato e citrato di rame
- limitare i trattamenti invasivi

**INFINITY YELLOW:** aumenta il corredo varietale dei vini spumanti, imprime freschezza e vivacità, limita lo sviluppo di batteri lattici.

**INFINITY CLASS E CREAMY:** aumentano le note di vaniglia, caramello, moka, pasticceria... Equilibrano la struttura, conferiscono morbidezza e dolcezza in bocca, partecipano alla stabilizzazione del colore.

**INFINITY FRUITY WHITE E FRUITY RED:** rivitalizzano i vini bianchi e rossi restituendo pulizia e freschezza. Riducono o evitano il ricorso al rame per eliminare gli odori di ridotto, riequilibrano il potenziale red-ox dei vini.