



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 SO₂
- 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.