



INFINITY *Fruity Red*

Miscela di tannini per il miglioramento dei vini rossi

APPLICAZIONI

Il mix di **Infinity Fruity Red** permette di ottenere un entusiasmante risultato in termini di "rivitalizzazione" del vino. Si tratta di tannini estratti da diverse specie botaniche e quindi con diversa struttura chimica.

Infinity Fruity Red è dedicato ai vini rossi e si impiega in finissaggio e pre-imbottigliamento. Allontana le molecole che mascherano i profumi del vino, restituendo pulizia e apertura olfattiva.

Questa pulizia permette la migliore espressione dei descrittori quali frutta e confettura, presenti nel vino e rimasti "coperti" da piccoli difetti accumulati nei vari passaggi di vinificazione.

In bocca la struttura risulta migliorata in termini di un maggiore equilibrio, persistenza e lunghezza retrogustativa, senza incidere sulla componente astringente.



	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

2-8 g/hl a seconda delle necessità. Le dosi maggiori per vini carenti di struttura. Disciogliere il prodotto in poca acqua o vino e aggiungere alla massa operando l'opportuna omogeneizzazione.

CONFEZIONI e CONSERVAZIONE

Barattoli da 500 g.

Conservare il prodotto nella sua confezione originale, in luogo fresco e asciutto.

