

# INFINITY BLU

*Per la protezione dei mosti e la stabilizzazione del colore*

## CARATTERISTICHE

---

Infinity Blu nei mosti bianchi, rosati e rossi previene le reazioni ossidative.

Può essere impiegato sin dallo scarico delle uve nella tramoggia e successivamente dall'ammostamento in avanti, per prevenire le reazioni ossidative e ossidasiche a carico di antociani, catechine, polifenoli e sostanze aromatiche.

L'azione protettiva di Infinity Blu si svolge secondo due diversi meccanismi:

- legando l'ossigeno presente e rendendolo indisponibile per le reazioni con i polifenoli;
- inibendo gli enzimi ossidativi, come la laccasi e la polifenolossidasi, che sono responsabili della rapida degradazione del colore, e successivo imbrunimento, soprattutto nelle uve affette da marciume.

Nei vini rossi, dopo svinatura, al termine della fermentazione alcolica e nelle prime fasi di affinamento, Infinity Blu permette la formazione del ponte etanale e quindi la condensazione tra tannini e antociani. Il colore del vino risulta così stabile nel tempo e vivace nella tonalità.

## DOSI e MODO DI IMPIEGO

---

Per uve con marciume: fino a 50 g/100 kg

Al riempimento della vasca e durante la fermentazione: da 8 a 30 g/hl

Fino a 15 g/hl per l'affinamento dei vini rossi

Infinity Blu è in forma liquida ma con elevata densità. Per garantire un'ottimale omogeneizzazione nella massa (uva, mosto o vino) disperdere preventivamente in un'adeguata quantità di liquido (acqua, mosto o vino)

## CONFEZIONI e CONSERVAZIONE

---

Taniche da 5 kg e da 25 kg, fusti da 250 kg.

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



**Dal Cin Gildo spa**

20863 Concorezzo (MB)

Via I Maggio, 67 - Italy

[www.dalcin.com](http://www.dalcin.com) - [info@dalcin.com](mailto:info@dalcin.com)