



INFINITY Redox

Per la protezione dei vini bianchi e rosati dalle ossidazioni

CARATTERISTICHE

Infinity Redox è una miscela di tannini appositamente formulata per esercitare una protezione antiossidante nei vini bianchi e rosati.

APPLICAZIONI

Dalla fine della fermentazione alcolica, Infinity Redox protegge i vini bianchi e rosati dai fenomeni ossidativi, sia durante lo stoccaggio in vasca sia durante i travasi.

L'azione antiossidante è particolarmente efficace grazie alla presenza di tannini idrolizzabili principalmente gallici, che legando l'ossigeno presente nel vino evitano reazioni degradative a carico dei polifenoli, in particolare catechine, e delle componenti aromatiche.

Il sistema di estrazione e il conseguente grado di purezza di Infinity Redox fanno sì che questo tannino abbia un limitato impatto al naso, conferendo comunque una maggiore pulizia in caso di vini leggermente ridotti. In bocca incrementa leggermente la struttura, senza comunque eccedere.

Infinity Redox si inserisce perfettamente in una vinificazione a ridotto impiego di SO₂, in particolare se abbinato all'impiego di Tanniferm Blanc o Infinity Blu sulle uve e a mosto e all'impiego di Tanniblanc o Infinity Fruity White in pre-imbottigliamento.

TANNINI E RIDUZIONE DELL'SO₂

	Infinity Blu	Tanniferm Blanc	Tannex	Infinity Vert	Infinity Redox	Tanniblanc	Infinity Fruity White
Uve	***		***				
Mosto	***	***	***	***	**	**	
Fermentazione	**	***	***	***	**	**	
Affinamento				****	*****	****	***
Finissaggio				**		**	*****

DOSI e MODO DI IMPIEGO

1-2 g/hl nei travasi.

2-5 g/hl durante la conservazione.

Sciogliere Infinity Redox in poca acqua o vino e aggiungere alla massa.

CONFEZIONI e CONSERVAZIONE

Sacchetti da 500 g e sacchi da 12,5 kg.

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

