





INFINITY CREAMY, 50G

CENA: 175,00 PLN

CZAS WYSYŁKI: 3 DNI

PRODUCENT: DAL CIN

OPIS PRZEDMIOTU

INFINITY CREAMY, 50G

SPECJALISTYCZNE TANINY W PROSZKU

TANINA WYEKSTRACHOWANA Z DĘBU, NADAJE SIĘ ZARÓWNO DO WIN BIAŁYCH JAK I CZERWONYCH. JEJ WPŁYW NA SENSORYKĘ WINA JEST NIEZWYKLE WYRAŹNY. W AROMACIE ZWIĘKSZA ZŁOŻONOŚĆ Z NUTAMI PRZYPOMINAJĄCYMI WYROBY CUKIERNICZE, A TAKŻE KOKOS I WANILIĘ. W USTACH POPRAWIA STRUKTURĘ.



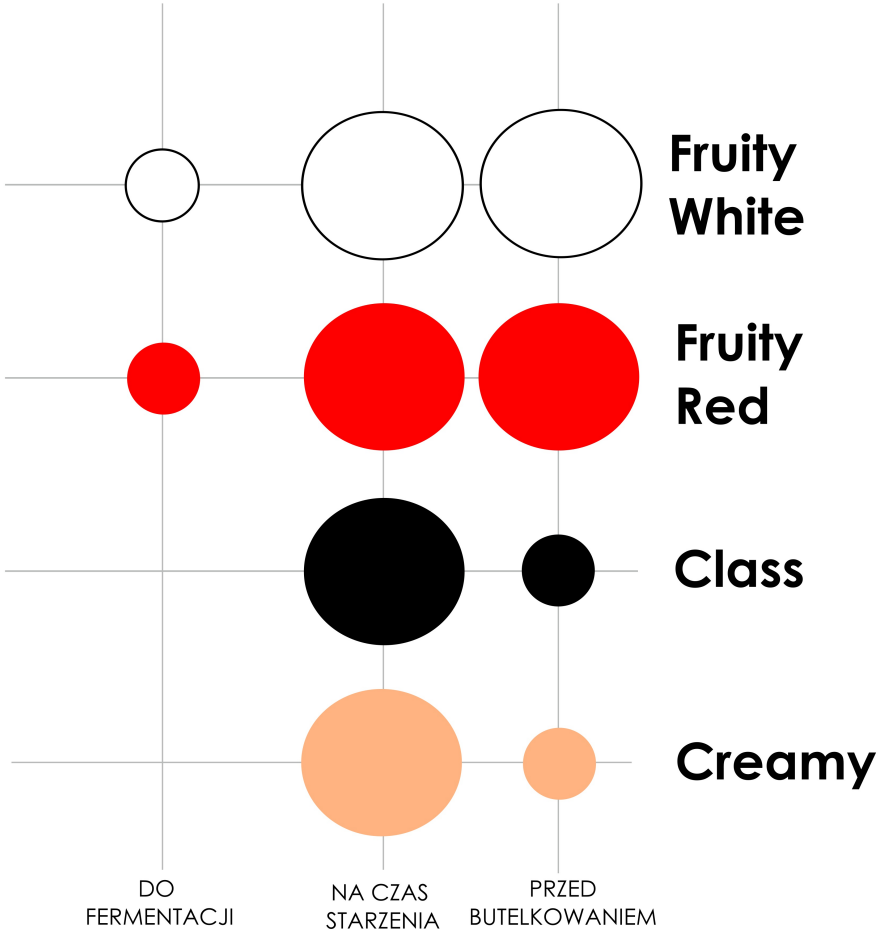
CHARAKTERYSTYKA:

- INFINITY CREAMY ZWIĘKSZA ZŁOŻONOŚĆ AROMATYCZNĄ Z NUTAMI, KTÓREPRZYPOMINAJĄ SŁODYCZE, A TAKŻE KOKOS I WANILIĘ, KTÓRE SĄ TYPOWE DLA DREWNA TOSTOWEGO.
- MOŻE BYĆ STOSOWANY DO WIN BIAŁYCH I CZERWONYCH PODCZAS ÉLEVAGE ORAZ DO WYKOŃCZENIA.
- PODCZAS ÉLEVAGE MOŻE BYĆ STOSOWANY W BECZKACH O TRZECIM LUB WIĘKSZYM NAPEŁNIENIU, ABY PRZYCZYNIĆ SIĘ ZWIEKSZENIA INTENSYWNOŚCI I ZŁOŻONOŚCI AROMATÓW.
- INFINITY CREAMY MA RÓWNIEŻ BARDZO DOBRY WPŁYW NA CZYSTOŚĆ AROMATU POPRZEZ USUNIĘCIE NUTY REDUKCYJNYCH ORAZ POPRZEZ PRZYWRÓCENIE RÓWNOWAGI REDOKS.
- NA NOSIE POZWALA NA WYEKSPONOWANIE SZERSZYCH I CZYSTSZYCH AROMATÓW
- W WINACH CZERWONYCH UJAWNIA NUTY CZARNYCH I CZERWONYCH OWOCÓW.
- W WYSOKICH DAWKACH, SZCZEGÓLNIE W WINACH BIAŁYCH, PRZEBUDOWAUJE PROFIL SENSORYCZNY I ZWIĘKSZA KOŃCOWĄ WARTOŚĆ OCENY ORGANOLEPTYCZNEJ WINA.
- INFINITY CREAMY DAJE NIEZWYKLE SILNY EFEKT I DLATEGO MOŻE BYĆ STOSOWANY NAWET W NISKICH DAWKACH.

LeMag

Taniny w proszku INFINITY

Najbardziej efektywy czas dozowania tanin w proszku:



www.centrumfermentacji.pl

INFINITY

Taniny w proszku

LeMag

www.centrumfermentacji.pl

INFINITY Fruity White – mieszanka ta daje bardzo dobre rezultaty w zakresie rewitalizacji wina. Jest to mieszanka tanin pozyskiwanych z różnych roślin o odmiennej strukturze chemicznej. Najlepsza do starzenia i do wykończenia przed butelkowaniem dla win białych. Niesamowity efekt aromatyczny możliwy dzięki usunięciu aromatów nut redukcyjnych oraz poprzez przywrócenie równowagi redoks. W ustach struktura ulega poprawie w postaci lepszej równowagi i trwałości. W wielu winach zauważalny jest wzrost długości finiszu.

INFINITY Fruity Red - to mieszanka tanin wyekstrahowanych z różnych roślin o odmiennej strukturze chemicznej. Daje ona ekscytujące rezultaty w zakresie rewitalizacji wina. Infinity Fruity Red nadaje się zarówno do starzenia jak i przed butelkowaniem win czerwonych. Usuwa cząsteczki, które maskują aromaty wina, odsłaniając tym samym czystszy i bardziej otwarty aromat na nosie. Korekta ta pozwala na lepszą ekspresję aromatów owocowych, zarówno świeżych jak i dojrzałych
W ustach struktura jest poprawiona pod względem lepszej równowagi, trwałości i długości posmaku, bez wpływu na cierpkość.

INFINITY Class - tanina ta charakteryzująca się dużą harmonią i finezją. Zwiększa on złożoność aromatyczną nutami wanilii, karmelu i kawy mokki oraz subtelnym akcentem szlachetnego dębu. Stosuje się ją zarówno do win białych jak i czerwonych podczas starzenia i celem wprowadzenia końcowych poprawek tuż przed butelkowaniem. Produkt ten jest szczególnie polecany do win, które były już starzone w drewnie.

INFINITY Creamy – produkt ten nadaje winom złożoność z nutami, które przypominają słodycze, a także kokos i wanilię, które są typowe dla drewna tostowego. Zdecydowanie wpływa na poprawę struktury wina i nadanie mu pełni. Może być stosowany do win białych i czerwonych podczas élevage oraz do wykończenia przed butelkowaniem. Infinity Creamy ma również dobry wpływ na balans i czystości aromatu jako, że usuwa nuty redukcyjne. Tanina ta ma bardzo silny wpływ na polepszenie jakości wina, już w niewielkich dawkach.

Twój Partner w fermentacji

DAWKOWANIE:

- W ZALEŻNOŚCI OD POTRZEB: 2-8 G/HL.
- NIŻSZA DAWKA JEST POLECANA DO OSTATECZNYCH POPRAWEK, TUŻ PRZED BUTELKOWANIEM.
- MOZLIWOSC SOTOSOWANIA W WINACH MUSUJĄCYCH: 0,5-2 G/HL

SPOSÓB UŻYCIA:

ROZPUŚCIĆ PRODUKT W WODZIE LUB W WINIE, DODAĆ GO DO NASTAWU I DOKŁADNIE WYMIESZAĆ.

PRZECHOWYWANIE:

PRZECHOWYWAĆ W SUCHYM I CHŁODNYM MIEJSCU.