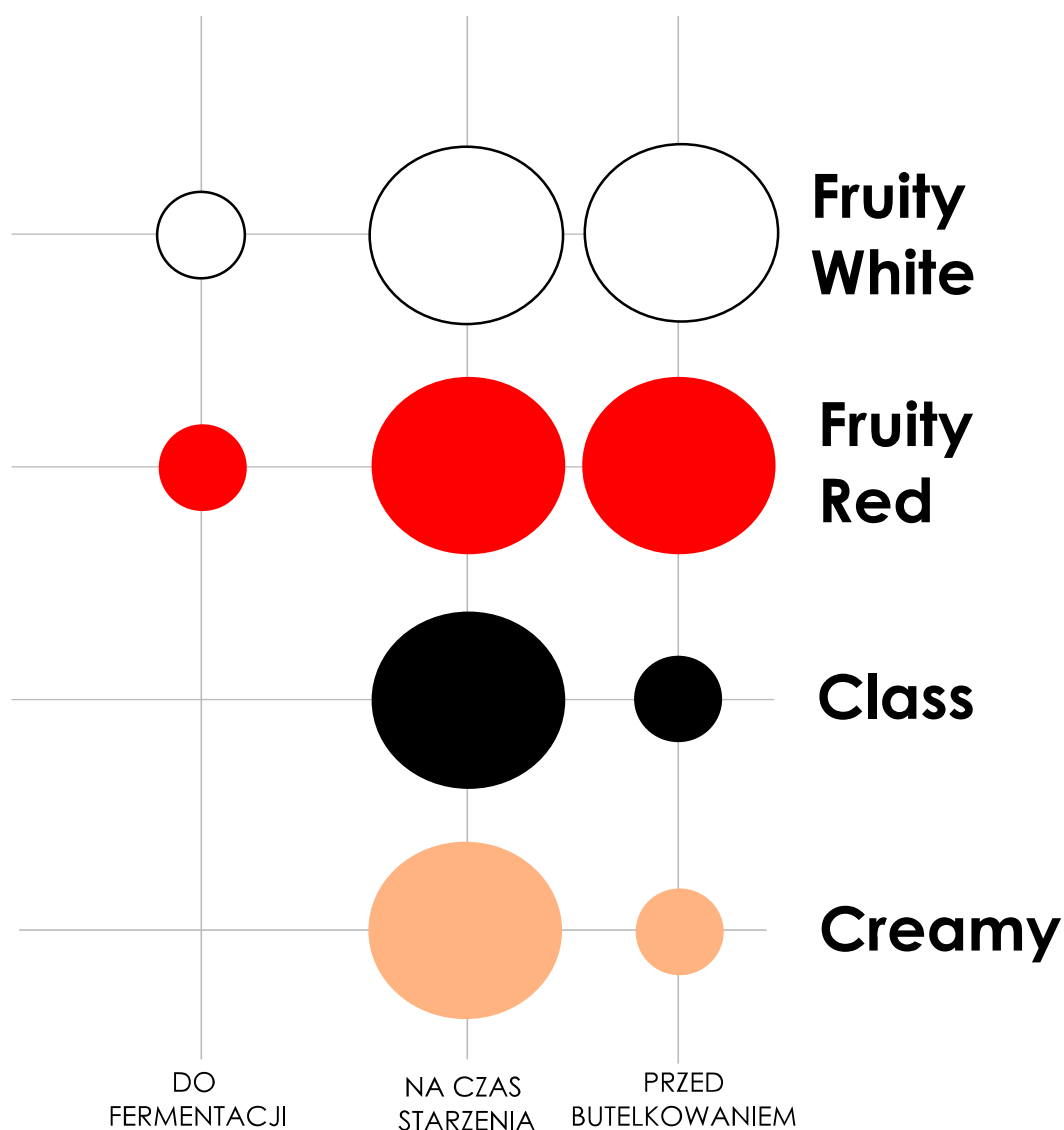


# LeMag

## Taniny w proszku INFINITY

Najbardziej efektywny czas dozowania tanin w proszku:





# INFINITY


Taniny w proszku


LeMag 

[www.centrumfermentacji.pl](http://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, odstawiając 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 słodyczne, 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 czystość aromatu jako, że usuwa nuty redukcyjne. Tanina ta ma bardzo silny wpływ na polepszenie jakości wina, już w niewielkich dawkach.

Twój Partner w fermentacji 

[www.centrumfermentacji.pl](http://www.centrumfermentacji.pl)