

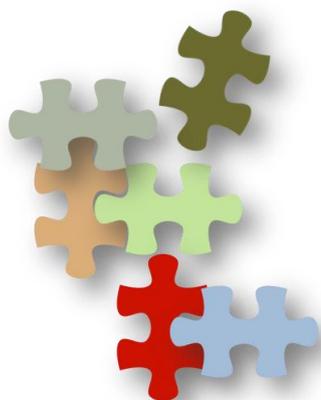


I.C.E. Istituto Chimico Enologico

Consulente Enologica S.r.l.

Le Caselle 1/C, 52044
Pietraia di Cortona (AR)
Tel. 0575 678523

www.istitutochimicoenologico.it
info@istitutochimicoenologico.it



ICEvin

SUCROSITE' ELEVAGE



DESCRIZIONE

Coadiuvante di affinamento a base di polisaccaridi parietali del lievito e tannini.

CARATTERISTICHE

È un prodotto a base di polisaccaridi parietali a vario grado di idrolisi ottenuti da pareti cellulari di *Saccharomyces cerevisiae*, tannino ellagico da rovere francese non tostato e tannini proantocianidinici da vinacciolo d'uva.

L'utilizzo di **ICEvin SUCROSITE' ELEVAGE** conferisce ai vini la struttura necessaria per affrontare un lungo affinamento o interviene nei casi di eccessiva magrezza dove si intende risollevarne sia la componente tannica sia la persistenza gustativa e la pienezza al palato.

Grazie all'apporto di tannini ellagici e proantocianidinici si interviene positivamente sulla stabilizzazione cromatica, sul corpo del vino e previene la formazione di alcuni odori solforati normalmente presenti durante l'affinamento prolungato sulle fecce.

Le diverse tipologie di derivati del lievito permettono:

- Un adsorbimento, grazie ad un effetto spugna, di alterazioni olfattive
- Un rilascio delle macromolecole differito nel tempo finalizzate ad armonizzare i tannini astringenti presenti ed aumentare la lunghezza dei vini trattati.

Il suo utilizzo durante il processo di elevage contribuisce ad aumentare positivamente l'aspetto gustativo incrementando la sensazione di pienezza, struttura e pulizia olfattiva.

Queste caratteristiche rendono **ICEvin SUCROSITE' ELEVAGE** idoneo ad un affinamento sur-lies con *batonnage* settimanali.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO

VINI BIANCHI e ROSATI: 10-15 g/hl

VINI ROSSI: 15-40 g/hl

Sciogliere il prodotto in 10 volumi d'acqua o vino ad una temperatura non inferiore ai 25°C, con opportuna agitazione per impedire la formazione di grumi ed aggiungere alla massa con opportuno rimontaggio.

Agitare il vino due volte a settimana. Dopo tre settimane sospendere l'agitazione. In ogni caso si consiglia la sospensione delle agitazioni 3-4 giorni prima del travaso finale.

Non aggiungere il prodotto in fase di pre-imbottigliamento o comunque a distanza di almeno 4 settimane con opportuna filtrazione.

CONFEZIONE E CONSERVAZIONE

Confezione 1 Kg

Tenere al riparo da fonti di calore in un luogo fresco e asciutto.



Le informazioni riportate sulla presente scheda sono ottenute al meglio delle nostre attuali conoscenze, non costituiscono specifiche di prodotto. L'utilizzatore è direttamente responsabile per l'uso e l'utilizzo improprio del prodotto compreso i danni che ne potrebbero derivare a cose, animali, persone; per la mancata osservazione delle norme legislative vigenti; per i danni causati dal mancato rispetto delle norme di sicurezza e protezione.

REV. 01/2022

UNI EN ISO 9001:2015

CQY
CERTIQUALITY