



ICEvin

Easy Round



Coadiuvante di affinamento a base di polisaccaridi vegetali (E414), parietali, tannini condensati ed ellagici.

DESCRIZIONE

ICEvin Easy Round è un prodotto a base di polisaccaridi vegetali (gomma arabica idrolizzata E414), tannini condensati e catechici, ellagici da rovere e polisaccaridi parietali da *Saccharomyces cerevisiae*. La sua composizione unica e bilanciata, consente di attenuare la percezione di astringenza e secchezza, aumentando la sensazione di volume e persistenza al palato.

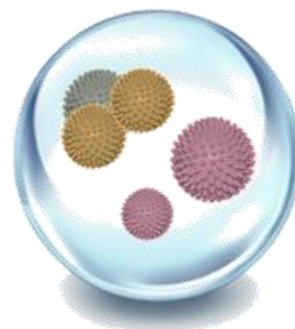
I polisaccaridi parietali e la gomma arabica (E414) aumentano la sapidità e la persistenza contribuendo a migliorare la stabilità tartarica e colloidale, i tannini riequilibrano il potenziale redox aumentando la shelf-life. I vini trattati con **ICEvin Easy Round** risultano più morbidi, hanno più volume e sapidità, oltre ad una maggiore persistenza.

CARATTERISTICHE

La reattività dei tannini condensati e catechici, riequilibrano il potenziale redox dei vini, ne migliorano il quadro aromatico, limitando la percezione di composti solforati eventualmente presenti ed aumentano la *shelf life*, del vino se utilizzati nelle fasi finali e di pre-imbottigliamento.

ICEvin Easy Round consente di:

- Aumentare morbidezza e *shelf life*
- Attenuare le sensazioni di astringenza e secchezza
- Riequilibrare il potenziale ossidoriduttivo del vino
- Donare pulizia olfattiva eliminando note verdi e vegetali



APPLICAZIONI

- Per aumentare tartarica e colloidale
- Per ribilanciare il potenziale ossidoriduttivo

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO

VINI ROSSI e ROSATI: 5-20 g/hl

Sciogliere il prodotto in vino ad una temperatura non inferiore ai 25° C con opportuna agitazione nel rapporto di 1:10 ed aggiungere alla massa con rimontaggio.

Nell'impiego su vini bianchi, data la presenza di tannini nel formulato, è consigliabile effettuare delle prove preliminari per evitare fenomeni di instabilità proteica.

È consigliato l'utilizzo del prodotto almeno 48 ore prima dell'imbottigliamento con eventuale trattamento di filtrazione.

CONFEZIONE E CONSERVAZIONE

Confezione 500 g

Conservare in luogo fresco e asciutto in locali privi di cattivi odori, nel caso di confezioni aperte conservare in un luogo privo di umidità con temperature inferiori ai 20°C e cercare di utilizzare il prodotto nel più breve tempo possibile.



I.C.E. Istituto Chimico Enologico



Suolo e Salute
ORGANISMO DI CONTROLLO E CERTIFICAZIONE