

ICEvin

Fresh up



**ICEvin Fresh Up** è una miscela di tannini ellagici, proantocianidinici e gomma arabica (E414).

## DESCRIZIONE

**ICEvin Fresh Up** è una miscela di tannini ottenuta da legni di varietà esotiche con caratteristiche tanniche che ne consentono l'utilizzo in vini bianchi e rosati. Si presenta come una polvere di color camoscio completamente e velocemente solubile in acqua e alcool. Il suo utilizzo diminuisce i rischi di ossidazione riducendo al minimo le alterazioni sui vini bianchi e rosati.

Queste sue specifiche caratteristiche lo rendono un coadiuvante ideale per riequilibrare e armonizzare la struttura tannica del vino trattato smussando spigolosità e aumentando l'eleganza e percezione acida.

Le sue caratteristiche di limitata astringenza lo rendono un prodotto idoneo all'aggiunta, oltre che nei vini bianchi e rosati, anche nei rossi conferendo caratteristiche uniche, esaltando i sentori floreali.

## CARATTERISTICHE

**ICEvin Fresh Up** consente di:

- Riequilibrare il potenziale ossidoriduttivo del vino
- Ristabilire il corretto quadro olfattivo donando pulizia aromatica
- Prolungare la shelf-life
- Migliorare la stabilità tartarica e colloidale del vino



## APPLICAZIONI

- Trattamento pre-imbottigliamento (almeno 48 ore prima) per tutti i vini
- Per riequilibrare la percezione tannica
- Per armonizzare le note di eccessiva acidità

## DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO

VINI BIANCHI e ROSATI: 1 a 5 g/hl

VINI ROSSI: 2 a 10 g/hl a partire dalle prime fasi di affinamento.

Il tannino si scioglie preventivamente in vino o acqua ad una temperatura non inferiore ai 20° C con opportuna agitazione per impedire la formazione di grumi e si incorpora alla massa omogeneizzando con un rimontaggio. Si consiglia di fare attenzione a non utilizzare strumenti in metallo o acqua di natura calcarea durante le fasi di scioglimento del prodotto.

È consigliabile eseguire delle prove in piccolo in laboratorio per verificare il dosaggio ottimale, evitando così alterazioni cromatiche o fenomeni di instabilità proteica e filtrabilità del prodotto.

Indicato fin dalle prime fasi di affinamento.

## CONFEZIONE E CONSERVAZIONE

Confezione 250 g

Tenere al riparo da fonti di calore in un luogo fresco e asciutto ad una temperatura non superiore ai 18°C.



**I.C.E. Istituto Chimico Enologico**



**Suolo e Salute**  
ORGANISMO DI CONTROLLO E CERTIFICAZIONE