



ICEvin

# SUCROSITÉ PRO



Coadiuvante di affinamento a base di polisaccaridi vegetali, parietali, tannini condensati e tannini ellagici

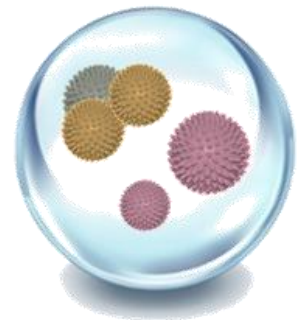
## DESCRIZIONE

**ICEvin SUCROSITÉ PRO** è un prodotto completo e di alta gamma ideato per i grandi CRU. È composto da polisaccaridi vegetali, tannini condensati (da vinacciolo ad elevato peso molecolare), tannini ellagici da rovere (*Quercus alba*) e polisaccaridi parietali (mannoproteine estratte da *Saccharomyces cerevisiae*). La sua composizione sapientemente bilanciata, consente di attenuare, nei vini trattati, la percezione della secchezza, aumentando la sensazione di pienezza e persistenza. La reattività dei tannini condensati, riequilibrando il potenziale redox dei vini, ne migliorano il quadro aromatico, limitando la percezione di odori anomali. I polisaccaridi parietali aumentano la persistenza, interagiscono positivamente con i tannini più astringenti limitandone le note amare e contribuiscono alla stabilità colloidale. I vini trattati con **ICEvin SUCROSITÉ PRO** risultano pieni e strutturati, hanno più volume, dolcezza ed una maggiore persistenza.

## CARATTERISTICHE

**ICEvin SUCROSITÉ PRO** consente di:

- Aumentare la sensazione di pienezza e volume
- Riequilibrare il potenziale ossidoriduttivo del vino
- Trattamento ammorbidente senza influenzare l'indice di filtrabilità
- Ristabilire il corretto quadro aromatico
- Allungare la persistenza in bocca



## APPLICAZIONI

- Vini bianchi, rosati per incrementare la freschezza
- Vini rossi per supportare affinamento in bottiglia e aumentare persistenza e volume

## DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO

VINI BIANCHI E ROSATI: 0,5-4 g/hl

VINI ROSSI: 3-15 g/hl

Sciogliere il prodotto in vino ad una temperatura non inferiore ai 20° C con opportuna agitazione nel rapporto di 1:10 ed aggiungere alla massa 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.

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 250 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