



ICEvin

SUCROSITÉ Touch



Coadiuvante di affinamento a base di tannini condensati, ellagici e derivati di lievito altamente purificati

DESCRIZIONE

ICEvin SUCROSITÉ TOUCH è un prodotto completo e di alta gamma ideato per i grandi CRU. È composto da tannini condensati (da vinacciolo ad elevato peso molecolare), tannini ellagici da rovere e polisaccaridi parietali (derivati di lievito estratti 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, riequilibrano il potenziale redox dei vini e 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.

CARATTERISTICHE

ICEvin SUCROSITÉ TOUCH consente di:

- Riequilibrare il potenziale ossidoriduttivo del vino
- Aumentare la stabilità proteica, colloidale e tartarica
- Aumentare la sensazione di pienezza e volume
- Ristabilire il corretto quadro aromatico
- Allungare la persistenza in bocca



APPLICAZIONI

- Vini rossi per supportare affinamento in bottiglia e aumentare la shelf-life
- Vini bianchi, rosati per incrementare la stabilità proteica

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO

VINI BIANCHI E ROSATI: 0,5-3 g/hl

VINI ROSSI: 3-10 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.

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