

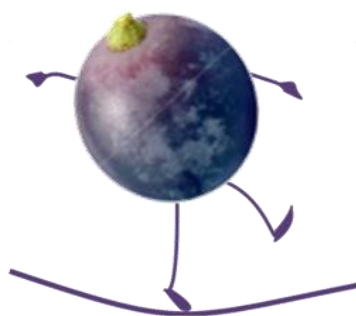


I.C.E. Istituto Chimico Enologico

Consulente Enologica S.r.l.

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

www.istitutochimicoenologico.it
info@istitutochimicoenologico.it



ICEvin

Equilibrio



DESCRIZIONE

Coadiuvante a base di tannini proantocianidinici estratti da buccia e vinaccioli di uva bianca non aromatica ricchi in polisaccaridi a medio peso molecolare.

CARATTERISTICHE

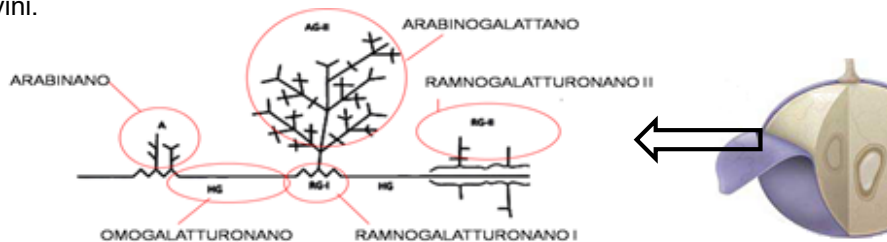
Miscela di tannini enologici ottenuti da vinacce di uve a bacca bianca con caratteristiche tanniche che ne consentono l'utilizzo anche in vini bianchi e rosati. Si presenta come una polvere o microgranuli di color camoscio chiaro completamente solubile con un'elevata sensazione di pienezza.

Queste sue specifiche caratteristiche lo rendono un prodotto ideale per riequilibrare e armonizzare la struttura del vino trattato smussando spigolosità e aumentando eleganza e persistenza aromatica.

Riduce in modo significativo le sensazioni brucianti dell'alcool.

Questa sua ultima peculiarità, legata alla presenza di ramnogalatturonani II derivanti dalle pareti cellulari dell'uva da cui sono estratti, lo rendono uno strumento ideale per compensare la percezione alcolica di vini prodotti in annate particolarmente siccitose favorendo la ricostruzione dell'equilibrio gustativo.

Le sue caratteristiche di limitata astringenza nei vini trattati lo rendono un prodotto idoneo per implementare la complessità gustativa e la lunghezza dei vini.



ICEvin Equilibrio consente di:

- Non avere note sensoriali amare
- Avere un elevato potere complessante e di interazione con le macromolecole polisaccaridiche, sia di origine vegetale che da lieviti e batteri, soprattutto nei vini rossi destinati all'invecchiamento
- Armonizzare e ridurre le sensazioni brucianti dell'alcool
- Aumentare le componenti dolci.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO

VINI BIANCHI e ROSATI: 1 a 5 g/hl

VINI ROSSI: 5 a 30 g/hl a partire dalle prime fasi di affinamento.

È consigliabile eseguire delle prove in piccolo in laboratorio per verificare il dosaggio ottimale ed evitare fenomeni di instabilità proteica nei vini bianchi.

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.

CONFEZIONE E CONSERVAZIONE

Confezione 500 g

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



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