



ICEvin

Equilibrio



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

DESCRIZIONE

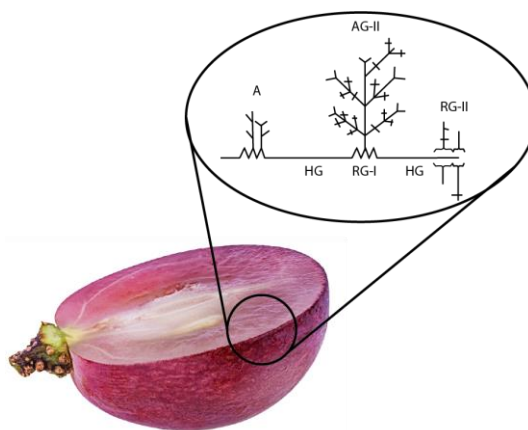
ICEvin Equilibrio è un prodotto unico nel suo genere, frutto di anni di ricerca e di una profonda conoscenza della matrice vino, nonché delle sue necessità. È un formulato a base di tannini enologici, ottenuti da vinacce di uve a bacca bianca con caratteristiche tanniche che ne consentono l'utilizzo anche in vini bianchi e rosati. Si presenta come una polvere o microgranuli di color camoscio completamente solubile e con un'elevata sensazione di pienezza in bocca.

Queste sue specifiche caratteristiche rendono **ICEvin Equilibrio** un prodotto ideale per riequilibrare la struttura del vino trattato, smussando spigolosità e aumentando eleganza e persistenza.

Riduce in modo significativo le sensazioni brucianti dell'alcool armonizzando tra loro le varie componenti.

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

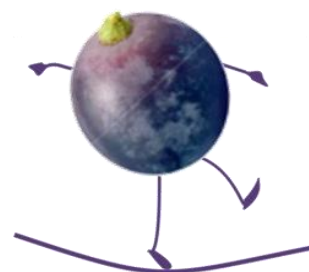
Le sue caratteristiche di limitata astringenza nei vini trattati lo rendono un prodotto idoneo per implementare la complessità gustativa e la lunghezza dei vini.



CARATTERISTICHE

ICEvin Equilibrio consente di:

- Contribuire alla stabilità colloidale e proteica dei vini
- Riequilibrare il potenziale ossidoriduttivo del vino
- Ridurre le note sensoriali verdi o le note 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
- Attenuare l'astringenza dei vini secchi conferendo rotondità
- Trattamento senza influenzare l'indice di filtrabilità
- Allungare la persistenza in bocca
- Attenuare la percezione acida
- Migliorare la bevibilità del vino



I.C.E. Istituto Chimico Enologico



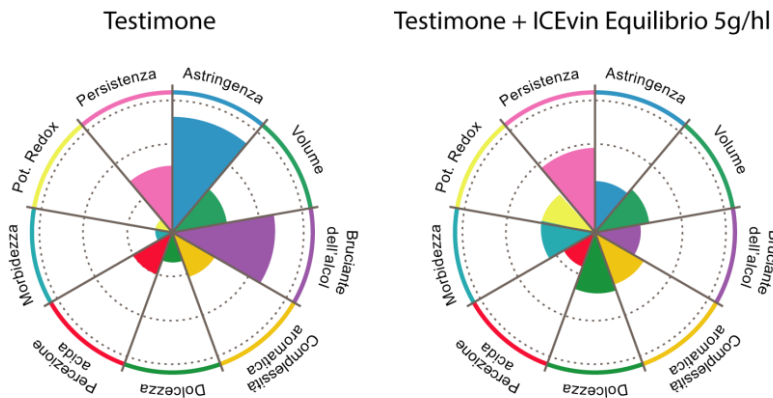
Suolo e Salute
ORGANISMO DI CONTROLLO E CERTIFICAZIONE

APPLICAZIONI

- Per la stabilizzazione proteica nei vini bianchi e rosati
- Per la stabilizzazione colloidale nei vini rossi
- Trattamento riequilibrante in fase di affinamento
- Per armonizzare le note di eccessiva acidità nonché le note brucianti dell'alcol
- Per riequilibrare la percezione tannica regolando il potenziale ossidoriduttivo del vino

RISULTATI SPERIMENTALI

ICEvin Equilibrio testato ad una concentrazione di 5g/hl su Sangiovese vendemmia 2019. Dai grafici è possibile notare come l'utilizzo del prodotto in affinamento aiuti a riequilibrare le componenti tra loro rendendo il vino più armonioso. In particolare diminuisce l'astringenza e sensazione bruciante dell'alcol, aumentando dolcezza, persistenza e morbidezza.



DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO

VINI BIANCHI e ROSATI: 1 a 5 g/hl

VINI ROSSI: 5 a 10 g/hl a partire dalle prime fasi di affinamento.

NEL LIQUER: 0,5-3 g/hl

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.

