



ICEvin

DULCIS IN ORE



Coadiuvante di affinamento a base di polisaccaridi parietali del lievito.

DESCRIZIONE

ICEvin DULCIS IN ORE è un prodotto a base di polisaccaridi parietali a vario grado di idrolisi ottenuti da pareti cellulari di *Saccharomyces cerevisiae*.

Il suo utilizzo durante l'*elevage*, contribuisce a migliorare sia l'aspetto gustativo, incrementando la sensazione di pienezza dovuto al rilascio graduale di mannoproteine, sia l'aspetto olfattivo adsorbendo e prevenendo alcuni odori anomali e solforati normalmente presenti durante l'utilizzo delle proprie fecce fini.

Il rilascio graduale di macromolecole nel mezzo contribuisce ad una migliore complessazione di questi composti con i tannini attenuando così note verdi ed eccessiva astringenza.

Queste sue caratteristiche rendono **ICEvin DULCIS IN ORE** idoneo ad un affinamento *sur lies* con *batonnage* settimanali, contribuendo ad aumentare la percezione di volume e morbidezza dei vini trattati.

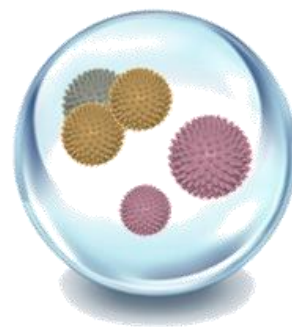
L'utilizzo di **ICEvin DULCIS IN ORE** inoltre permette di ridurre il quantitativo di bentonite necessario per la stabilità proteica.

CARATTERISTICHE

Il diverso grado di idrolisi dei polisaccaridi parietali del lievito, permette un rilascio delle macromolecole a scalare nel tempo. I più idrolizzati vengono rilasciati nelle prime 72 ore, mentre la frazione meno idrolizzata, viene rilasciata in un tempo di circa 15-20 giorni.

L'utilizzo di **ICEvin DULCIS IN ORE** durante l'*elevage* consente quindi di:

- Attenuare l'astringenza dei vini secchi conferendo rotondità
- Eliminare note verdi e astringenti
- Eliminare leggere deviazioni olfattive
- Implementare l'affinamento *sur lies*
- Contribuire alla stabilizzazione tartarica



APPLICAZIONI

- Vini bianchi, rosati e rossi spogli che necessitano di volume e dolcezza
- Trattamento *sur lies* in barrique
- Per la stabilizzazione tartarica e colloidale dei vini
- Correzione in post-affinamento, almeno 4 settimane prima dell'imbottigliamento (necessita di travaso e filtrazione).

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO

VINI BIANCHI e ROSATI: 10-20 g/hl

VINI ROSSI: 15-30 g/hl

Sciogliere il prodotto in acqua o vino ad una temperatura non inferiore ai 25° C con opportuna agitazione per impedire la formazione di grumi nel rapporto di 1:10 ed aggiungere alla massa con opportuno rimontaggio. Agitare il vino due volte a settimana. Dopo tre settimane sospendere l'agitazione e comunque si consiglia la sospensione delle agitazioni 3-4 giorni prima del travaso finale.



I.C.E. Istituto Chimico Enologico



Suolo e Salute
ORGANISMO DI CONTROLLO E CERTIFICAZIONE

Non aggiungere il prodotto in fase di pre-imbottigliamento o comunque a distanza di almeno 4 settimane con opportuna filtrazione.

Nei vini rossi si consiglia l'utilizzo dopo aver effettuato la stabilizzazione del colore.

CONFEZIONE E CONSERVAZIONE

Confezione 1 Kg

Tenere al riparo da fonti di calore in un luogo fresco e asciutto ad una temperatura non superiore ai 20°C.



I.C.E. Istituto Chimico Enologico

