

ICEvin



Fresh up

ICEvin Fresh Up è una miscela di tannini ellagici, proantocianidinici e polisaccaridi vegetali.

DESCRIZIONE

ICEvin Fresh Up è una miscela di tannini ottenuta da legni di varietà esotiche con caratteristiche tanniche che ne consentono l'utilizzo in vini bianchi e rosati. Si presenta come una polvere di color camoscio completamente e velocemente solubile in acqua e alcool. Il suo utilizzo diminuisce i rischi di ossidazione riducendo al minimo le alterazioni sui vini bianchi e rosati.

Queste sue specifiche caratteristiche lo rendono un coadiuvante ideale per riequilibrare e armonizzare la struttura tannica del vino trattato smussando spigolosità e aumentando l'eleganza e percezione acida.

Le sue caratteristiche di limitata astringenza lo rendono un prodotto idoneo all'aggiunta, oltre che nei vini bianchi e rosati, anche nei rossi conferendo complessità aromatica, rinfrescando ed implementando sentori floreali e balsamici.

CARATTERISTICHE

ICEvin Fresh Up consente di:

- Attenuare l'astringenza dei vini secchi conferendo rotondità
- Riequilibrare il potenziale ossidoriduttivo del vino
- Ristabilire il corretto quadro olfattivo donando pulizia aromatica
- Allungare la persistenza in bocca
- Incrementare note balsamiche e floreali per rinfrescare
- Prolungare la giovinezza del vino
- Migliorare la bevibilità del vino



APPLICAZIONI

- Trattamento pre-imbottigliamento (almeno 48 ore prima) per tutti i vini
- Per riequilibrare la percezione tannica
- Per armonizzare le note di eccessiva acidità
- Ravvivare il vino con aromi freschi

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO

VINI BIANCHI e ROSATI: 1 a 5 g/hl

VINI ROSSI: 2 a 10 g/hl a partire dalle prime fasi di affinamento.

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. Si consiglia di fare attenzione a non utilizzare strumenti in metallo o acqua di natura calcarea durante le fasi di scioglimento del prodotto.

È consigliabile eseguire delle prove in piccolo in laboratorio per verificare il dosaggio ottimale, evitando così alterazioni cromatiche o fenomeni di instabilità proteica e filtrabilità del prodotto.

Indicato fin dalle prime fasi di affinamento.

CONFEZIONE E CONSERVAZIONE

Confezione 250 g

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



I.C.E. Istituto Chimico Enologico



Suolo e Salute
ORGANISMO DI CONTROLLO E CERTIFICAZIONE