



ICEvin

Ready



Mannoproteine pure estratte dalla parete cellulare del lievito

DESCRIZIONE

ICEvin Ready è un miglioratore d'affinamento a base di mannoproteine purissime estratte da un ceppo di *Saccharomyces cerevisiae* selezionato per l'elevata quantità di glicoproteine espresse nella parete esterna. Si presenta come una polvere microgranulare di colore beige chiaro con un tenue sentore di lievito, altamente solubile, utile ad armonizzare i vini, rendendoli più voluminosi e contribuire alla stabilizzazione tartarica.

L'impiego di **ICEvin Ready** rende possibili reazioni tra alcune sostanze polifenoliche responsabili delle note più secche ed amare riuscendo ad attenuarne l'astringenza e conferendo maggiore rotondità e sapidità, senza limitare l'espressione aromatica del vino.

CARATTERISTICHE

ICEvin Ready è un prodotto solubile al 100% ad azione immediata che consente di:

- Contribuire ad attenuare l'astringenza dei vini secchi conferendo rotondità
- Stabilizzazione dei sali tartarici
- Trattamento con minima influenza dell'indice di filtrabilità

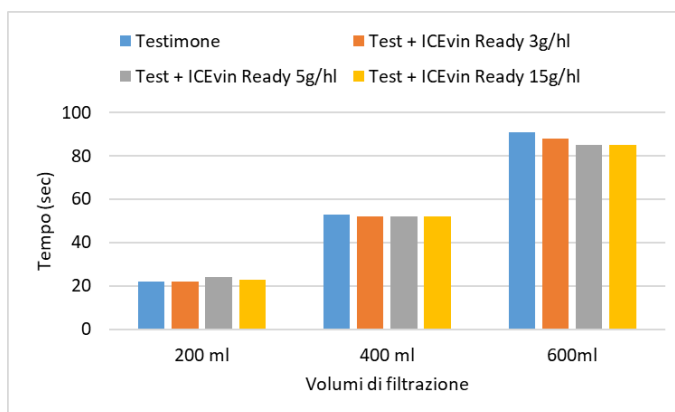
APPLICAZIONI

- Vini bianchi, rosati e rossi spogli che necessitano di volume e dolcezza
- Trattamento pre-imbottigliamento per tutti i vini
- Per la stabilizzazione tartarica e colloidale dei vini

RISULTATI SPERIMENTALI

Test di filtrabilità effettuati su volume di 750 ml con filtrazione 0,65 micron e alla pressione costante di 2 bar. Il vino campione è stato aggiunto di **ICEvin READY** a dosaggi crescenti di 3-5-15 g/hl ed aggiunte 48 ore prima dell'esecuzione dell'analisi.

I risultati mostrano in maniera evidente come **ICEvin Ready** non impatti minimamente sul tempo di filtrazione del vino, nemmeno ad alti dosaggi.

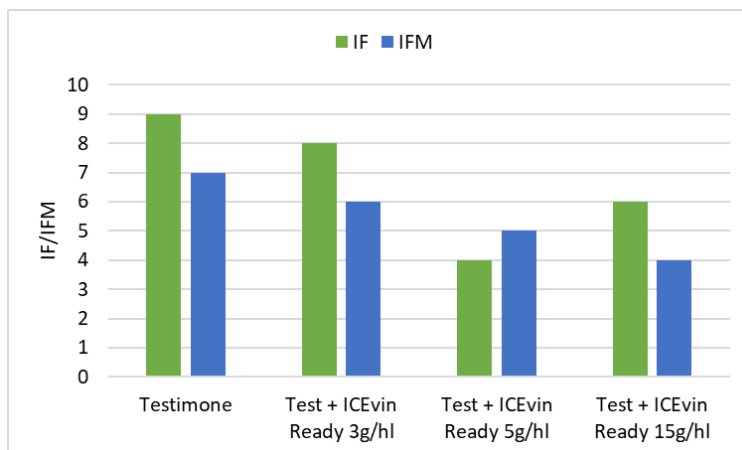


I.C.E. Istituto Chimico Enologico



Suolo e Salute
ORGANISMO DI CONTROLLO E CERTIFICAZIONE

ICEvin Ready inoltre non influenza l'indice di filtrabilità (IF) e indice di filtrabilità modificato (IFM), che restano in tutti i casi sotto al valore di 10, confermando che vini trattati con questo prodotto non danno nessun problema di colmataggio. Si ricorda che vini con IF>50 possono creare problemi durante la filtrazione a membrana.



DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO

VINI BIANCHI e ROSATI: 2-6 g/hl

VINI ROSSI: 2-15 g/hl

Sciogliere il prodotto in vino ad una temperatura non inferiore ai 25° C con opportuna agitazione nel rapporto di 1:10 ed aggiungere alla massa con un rimontaggio.

È consigliato l'utilizzo del prodotto almeno 48 ore prima dell'imbottigliamento con eventuale trattamento di filtrazione.

Si consiglia di eseguire delle prove preliminari in laboratorio su scala ridotta al fine di verificare la stabilità del vino da trattare e il corretto dosaggio.

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.