

ICEvin

Cream Up



Coadiuvante tecnologico a base di polisaccaridi parietali da lievito, polisaccaridi vegetali (E414), tannini condensati ed ellagici.

DESCRIZIONE

ICEvin Cream Up è un prodotto a base di polisaccaridi parietali da *Saccharomyces cerevisiae*, polisaccaridi vegetali (E414), tannini condensati e catechici. La sua composizione unica e bilanciata, consente di migliorare il perlage e la persistenza della spuma oltre che conferire pulizia e complessità aromatica. I tannini catechici da the verde riequilibrano il potenziale redox aumentando la shelf-life. I vini trattati con **ICEvin Cream Up** risultano più morbidi, hanno più volume e sapidità, oltre ad una maggiore persistenza.

CARATTERISTICHE

La reattività dei tannini condensati e catechici, riequilibrano il potenziale redox dei vini, ne migliorano il quadro aromatico, limitando la percezione di composti solforati eventualmente presenti ed aumentano la *shelf life* del vino.

ICEvin Cream Up consente di:

- Aumentare morbidezza e *shelf life*
- Ottimizzare la presa di spuma donando cremosità
- Migliorare il perlage e la spuma dei vini frizzanti
- Riequilibrare il potenziale ossidoriduttivo del vino
- Donare pulizia olfattiva ed aumentare la complessità aromatica



APPLICAZIONI

- Migliorare spuma e aroma nei vini charmat, frizzanti e ancestrali
- Nel liquer del Metodo Classico
- Per ribilanciare il potenziale ossidoriduttivo

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO

Vini giovani: 1 a 3 g/hL.

Vini evoluti con tendenza all'ossidazione: 3 a 10 g/hL.

Sciogliere il prodotto in vino ad una temperatura non inferiore ai 15° C con opportuna agitazione nel rapporto di 1:10 ed aggiungere alla massa con rimontaggio.

ICEvin Cream Up può essere utilizzato prima dell'imbottigliamento con trattamento finale di filtrazione.

CONFEZIONE E CONSERVAZIONE

Confezione 500 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.



I.C.E. Istituto Chimico Enologico

