

# INFINITY BLU

## A mustok védelmére és a vörösborok színének stabilizálására

### ALKALMAZÁSI TERÜLET

#### Infinity Blu

A legtöbb fehér- rozé- és vörösborban oxidációs reakciók lépnek fel.

Alkalmazható egészen a szőlő garatba borításától, majd az azt követő léelválasztástól kezdve, az antociánokkal, katekinekkel, polifenolokkal és aroma anyagokkal szembeni oxidatív és oxidáz reakciók megelőzésére.

Az **Infinity Blu** védő hatása két különböző mechanizmus útján érvényesül:

- a jelen lévő oxigén megkötésével elérhetetlenné teszi azt a polifenolokkal való reakció számára
- a színanyagok gyors lebomlásáért, és az azt követő barnulás felelős oxidatív enzimek – mint pl. a lakkáz és a polifenol-oxidáz – gátlásával elsősorban a rothadással érintett szőlőben.

A vörösborokban a héjon erjesztés utáni préselést és az érlelés első fázisait követően, az **Infinity Blu** elősegíti az etanal hidak kialakulását, vagyis a tanninok és az antociánok közötti kondenzációt. A bor színe így tartósan stabillá és élénk tónusúvá válik.

### ADAGOLÁS ÉS FELHASZNÁLÁS

Rothadással fertőzött szőlő esetén: akár 50 – 100 g /kg

Az erjesztő tartály feltöltésekor és az erjesztés során: 8 – 30 g/hl

Vörösborok érlelésekor legfeljebb 15 g

Az Infinity Blu folyékony, de nagy sűrűségű. A megfelelő homogenizálás érdekében (szőlő/cefre, must vagy bor) előzetesen keverje el megfelelő mennyiségű folyadékban (víz, must vagy bor).

### CSOMAGOLÁS

25 kg-os kanna

### TÁROLÁS

Tartsa a terméket eredeti bontatlan csomagolásában, jól lezárva, hűvös helyen.



DAL CIN GILDO s.p.a.  
20863 Concorezzo (MB)  
Via I Maggio, 67 - Italy  
Tel. +39 039 6049477 - Fax +39 039 6886150  
dalcin.com - enolia@dalcin.com

