

INFINITY CREAMY

Tannin amerikai tölgyfából

ALKALMAZÁS

Az **Infinity Creamy** a borokra erőteljes érzékszervi hatást gyakorol. Az illatot a pörkölt tölgyre jellemző édességekre, kókuszra, vaníliára emlékeztető jellegekkel dúsítja. Az illatban megjelenő jegyeket a kóstoláskor a gazdag aroma és szerkezet visszaigazolja.

Alkalmazható fehér- és vörösborokban a fahordós érlelés során, valamint végső finomításkor. A fahordós érleléskor használhatjuk harmadszor, vagy többször megtöltött barrique hordókban, az aroma intenzitásának és összetettségének fokozására.

Az **Infinity Creamy** kedvező érzékszervi hatást gyakorol az illatok és zamatok tisztaságára, eltávolítja az oda nem illő, például reduktív jelleget, helyreállítja a redox egyensúlyt. Az illatban erősebb és tisztább aromák jelentkeznek, vörösborokban kiemeli a kék/vörös bogyós gyümölcs jelleget. Nagyobb adagban különösen fehérborokban, átrajzolja az érzékszervi profilt, emeli a bor értékét. Az **Infinity Creamy** hatása rendkívüli, ezért alacsony adagban és keverve is használható.

ADAGOLÁS

2 – 8 g/hl a igénytől függően. A végső finomításhoz az alacsonyabb adagot használja.

A FELHASZNÁLÁS MÓDJA

Oldja fel a terméket vízben vagy borban és adja a teljes mennyiséghez alapos kevertetéssel.

CSOMAGOLÁS

250 g-os flakon.

TÁROLÁS

Tárolja a terméket eredeti csomagolásában, száraz és hűvös helyiségben.

	Infinity Fruity Red	Infinity Fruity White	Infinity Class	Infinity Creamy
Szőlő				
Must				
Erjesztés	**	**		
Érlelés	***	***	****	****
Végső finomítás	****	****	**	**

