

SINERGY EQUILIBRIUM

Miglioratore sensoriale e della stabilità
per l'affinamento dei vini

CARATTERISTICHE

SINERGY EQUILIBRIUM è un preparato a base di scorze di lievito selezionate e tannino ellagico.

SINERGY EQUILIBRIUM è stato pensato per l'affinamento dei vini rossi e bianchi di grande qualità. Crea immediatamente le condizioni ossido-riduttive ideali per l'affinamento dei vini, apportando rapidamente i componenti naturali che fecce nobili e contenitori in legno (barrique) cedono in tempi più lunghi.

APPLICAZIONI

SINERGY EQUILIBRIUM può essere utilizzato sia su vini bianchi che rossi.

È ottenuto da ceppi di lieviti ad alta cessione di mannoproteine e da tannini ottenuti a partire da legno di quercia tostato. Incrementa l'armonia, la corposità dei vini, favorendone nel contempo la persistenza gustativa e la rimozione di note secche o amare.

In abbinamento con la microossigenazione previene la formazione di composti solforati sgradevoli. Contribuisce notevolmente alla conservabilità del vino e al mantenimento della sua freschezza nel tempo. È molto efficace nella prevenzione del "pinking" su vini bianchi e alla stabilizzazione del colore su vini rosati e rossi.

DOSI E MODALITA' D'USO

10-50 g/hl: dopo il 1° travaso e durante l'affinamento.

Disperdere gradatamente SINERGY EQUILIBRIUM in 10 volte il suo peso di acqua o di vino, agitare bene al fine di ottenere una buona sospensione, omogeneizzare la soluzione al vino con opportuno rimontaggio. Agitare la massa una o due volte alla settimana, per 15-20 giorni, effettuando delle degustazioni periodiche.

COMPOSIZIONE

Preparato di scorze di lievito, tannino ellagico.

CONFEZIONI

Pacco 1 kg

Questo è un prodotto ritenuto non pericoloso quindi non necessita di scheda di sicurezza.