

EVERTANN FRUITY CRU

Specialità per l'affinamento e preimbottigliamento

CARATTERISTICHE

EVERTANN FRUITY CRU nasce dall'attenzione alle richieste del mercato del vino orientato al consumo di vini freschi e fruttati.

E' un tannino di nuova concezione, il cui innovativo metodo di estrazione permette di mantenerne intatte le capacità reattive garantendo un miglior impatto aromatico. EVERTANN FRUITY CRU è perciò in grado di esaltare nel vino i tipici sentori di frutta rossa (ciliegia, prugna, fragola).

La sua elevata reattività garantisce la protezione del colore dei vini (rossi e rosati), aumentandone la shelf-life.

Il suo utilizzo è interessante anche sui vini bianchi dove a dosaggi più bassi è in grado di aumentare la finezza aromatica e la morbidezza.

La sua capacità antiossidante svolge un ruolo importante, permettendo di mantenere la solforosa libera più stabile nel tempo.

APPLICAZIONI

EVERTANN FRUITY CRU è consigliato per tutti i vini di pregio destinati all'imbottigliamento dove:

- ⇒ stabilizza rapidamente il potenziale redox dei vini verso livelli elevati, rimuovendo le imperfezioni riduttive;
- ⇒ armonizza il bouquet esaltando il fruttato;
- ⇒ rinforza e arrotonda il gusto;
- ⇒ aumenta il volume e la persistenza gustativa.

DOSI E MODALITA' D'USO

1 - 5 g/hl nei vini bianchi

5 - 15 g/hl nei vini rossi e rosati

Sciogliere il prodotto in acqua o vino in rapporto 1 : 10 ed aggiungerlo in modo omogeneo alla massa.

NOTE: per definire il dosaggio ottimale ed evitare effetti colloidali indesiderati si consiglia di effettuare alcune prove di laboratorio.

CONFEZIONI

Pacco 1 kg

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