

# SINERGY RED

## MISCELA DI TANNINI ELLAGICI E LIEVITI INATTIVI

### CARATTERISTICHE

*E' un preparato frutto delle esperienze sviluppate in cantina, ideato per favorire e migliorare l'intensità aromatica e le note cromatiche dei vini rossi. Il mosto, fuoriuscito dagli acini, può essere rapidamente alterato dall'ossigeno ambientale, soprattutto in presenza di catalizzatori metallici, residuali dei trattamenti in vigneto. SYNERGY RED sfrutta l'azione sinergica dei derivati di lievito e dei tannini per bloccare i radicali liberi generati dal rame, formando una barriera protettiva che salvaguarda aromi e antociani.*

### APPLICAZIONI

***Nelle fasi iniziali della vinificazione*** per complessare rapidamente i derivati ossidati e inibire, in modo competitivo, l'azione delle polifenolossidasi.

***Nelle ossigenazioni in fase prevalentemente acquosa*** per impedire la formazione di radicali liberi, che agirebbero da forti ossidanti.

***Nelle ossigenazioni in fase alcolica*** per favorire la formazione di ponti etanale fra le proantocianidine dell'uva, salvaguardando antociani e aromi che vengono inglobati in colloidali stabili.

***Nei vini con struttura tannica equilibrata*** per favorire l'affinamento gustativo ed evitare le imperfezioni riduttive o ossidative.

### DOSI E MODALITA' D'USO

In tramoggia, sul pigiato e in fase acquosa: 20-40 g/q

In fase alcolica e ai travasi: 10-20 g/hl

Disperdere direttamente sulle uve in tramoggia. Nel pigiato e nel vino sciogliere in un volume d'acqua pari a 10 volte il peso utilizzato ed inglobare nella massa favorendone la dispersione.

### COMPOSIZIONE

*Tannini ellagici selezionati associati a lievito inattivo.*

### CONFEZIONI

*Sacchetti da 10 kg*

*Conservato in luoghi freschi e asciutti. Si raccomanda di utilizzare rapidamente dopo l'apertura della confezione.*

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