

“FRESCOR Y VIVEZA EN TUS BLANCOS Y ROSADOS”

HARMONY VITALITY

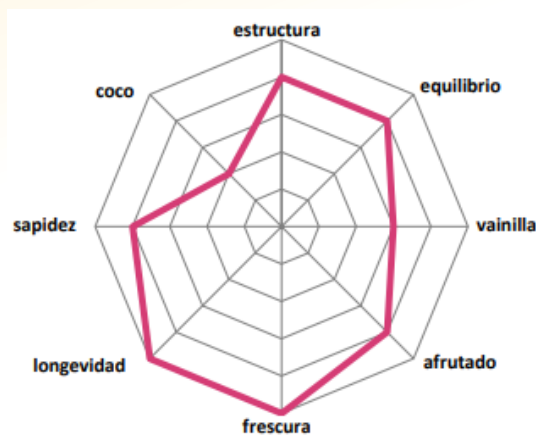
Es un derivado de levadura con un alto contenido en moléculas caracterizadas por grupos tiólicos y, por lo tanto, con actividad muy reductora. Utilizado durante las fases de afinado y conservación, juega el importante papel de consumir O₂ disuelto y proteger tanto los aromas como el color de los fenómenos de envejecimiento oxidativo.



Comparación adicionando H.Vitality, sulfuroso y glutatión, después de 3 meses de conservación. Muy útil en vinos en los que el sulfuroso se combina y el libre no aumenta.

INFINITY FRUITY WHITE

Es un tanino “revitalizador”, empleado en el acabado y pre-embotellado de vinos blancos y rosados. El resultado más evidente es la gran limpieza olfativa, con la eliminación de sustancias responsables de olores a reducción y el restablecimiento, al menos parcial, del equilibrio de óxido-reducción.



INFINITY VERT

Tanino condensado extraído del té verde, con alta capacidad antioxidante. Protección de los fenómenos oxidativos mejorando el perfil aromático, mayor frescura y longevidad del color.

¿ERES CLIENTE? ¡SOLICITA TU PRECIO ESPECIAL!

¿NO ERES CLIENTE TODAVÍA? ¡BENEFÍCIATE DE NUESTRA CAMPAÑA DE PRECIOS ESPECIALES!

SOLICITA TU PRECIO AQUÍ. Información, recomendaciones particulares sobre tu caso concreto, ponte en contacto con nosotros: clientes@fusionvinica.com, itziar.lopez@fusionvinia.com