BLOOMING

TANNINI IN POLVERE

Enologia

Caratteristiche generali

Blooming è una miscela innovativa di tannini condensati progettata appositamente per migliorare la pulizia aromatica dei vini rossi e rosati in fase post-fermentazione. Questa formulazione unica è stata sviluppata per eliminare efficacemente gli odori di ridotto, mitigare le alterazioni associate alla permanenza del vino sulle fecce, ridurre i sentori erbacei indesiderati e intensificare il profilo fruttato dei vini giovani.

Benefici principali:

- Eliminazione degli odori di ridotto: Blooming agisce in modo mirato per eliminare gli odori sgradevoli di ridotto che possono compromettere la qualità e la piacevolezza del vino;
- Mitigazione delle alterazioni da fecce: aiuta a prevenire e mitigare le alterazioni causate dalla permanenza prolungata del vino sulle fecce, assicurando che il vino mantenga la sua freschezza e purezza;
- Esaltazione del fruttato: Blooming è progettato per esaltare le note fruttate presenti nei vini giovani, contribuendo a una migliore espressione del carattere del vitigno;
- Struttura moderata: la miscela offre un moderato apporto di struttura, rendendo Blooming l'ideale per il trattamento di vini in cui si desidera conservare la naturale leggerezza e la facilità di consumo;
- Sostenitore del colore: durante la fermentazione, Blooming aiuta a fissare il colore del vino, contribuendo a mantenerne la brillantezza e la stabilità;
- Mantenimento del potenziale redox: in fase di svinatura e affinamento, Blooming contribuisce a mantenere il giusto potenziale redox, prevenendo la formazione di deviazioni olfattive e assicurando una conservazione ottimale del vino.

Composizione

Miscela di tannini condensati

Dosaggio

Fermentazione: 10-40 g/hl;
Svinatura: 5-15 g/hl;
Affinamento: 1-10 g/hl.

Modalità d'uso

Aggiungere 48 ore prima dell'imbottigliamento, uniformando il prodotto alla massa. Si consiglia di procedere a prove sperimentali in laboratorio. Effettuare l'assaggio dopo 48 ore dall'aggiunta.

Confezione e conservazione

Sacchetto da 0,500 kg.
Conservare in un luogo fresco ed asciutto, richiudendo accuratamente la busta.

Rev. 02/10.2023

essedielle srl
S.P. 538 km. 6,950 – Località Caldari - 66026 ORTONA (CH) | Tel. 0859031315 |
info@essedielle.com | www.essedielleenologia.com

essedielle ENOLOGIA ALIMENTAZIONE