SICILY

TANNINI IN POLVERE

Enologia

Caratteristiche generali

Sicily è una miscela di tannino condensato e proantocianidine derivanti da vitigni selezionati. La scelta accurata dell'uvaggio di origine assicura che le caratteristiche organolettiche del tannino si integrino armoniosamente nei vini senza causare stonature. Questa particolare formulazione di tannino è stata sviluppata con grande attenzione per garantire risultati di alta qualità anche a dosaggi minimi. Ecco alcune delle sue caratteristiche e applicazioni principali:

- Sentori e aromaticità: aggiungendo Sicily ai vini bianchi, si possono rilevare sentori di agrumi e frutta gialla. Questi aromi si sposano bene con una vasta gamma di vini bianchi e spumanti, contribuendo a migliorare la complessità e l'aroma complessivo;
- Struttura e freschezza: Sicily non solo arricchisce l'aroma dei vini bianchi, ma contribuisce anche alla loro struttura e morbidezza. Questo può essere particolarmente utile per rivitalizzare vini bianchi che potrebbero risultare scarichi o mancare di corpo;
- Prevenzione dell'ossidazione e dell'imbrunimento: Un ulteriore vantaggio di Sicily è la sua capacità di prevenire l'ossidazione e l'imbrunimento nei vini bianchi. Interagendo rapidamente con gli enzimi ossidasici, blocca questi processi indesiderati, contribuendo a mantenere la freschezza e la lucentezza del vino.

Composizione

Tannino estratto da uve bianche fresche e vinacciolo

Dosaggio

2-10 g/hl in fase di affinamento.

Modalità d'uso

Sciogliere Sicily in acqua o vino in rapporto 1:10, mescolando bene fino a completa dissoluzione del prodotto. Aggiungere alla massa da trattare durante il rimontaggio. Aggiungere Sicily nella fase di affinamento fino a 15 giorni prima dell'imbottigliamento. Assicurarsi della stabilità proteica del vino e della filtrabilità nel caso in cui si voglia utilizzare Sicily nella fase di pre-imbottigliamento.
Si consigliano sempre prove di laboratorio preliminari.

Confezione e conservazione

Sacchetto richiudibile da 0,250 kg.
Conservare in un luogo fresco ed asciutto, richiudendo accuratamente la busta.

Rev. 10/10.2023

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

essedielle ENOLOGIALIMENTAZIONE