

LEMON™ *un produit de la gamme INFINITY ∞*

TANINS

Formulation novatrice de tanins de citron, préservation de la fraîcheur et de l'élégance des vins.

↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

INFINITY LEMON™ est composé de tanins ellagiques provenant d'une sélection rigoureuse de citronnier et obtenu par un process technologique d'extraction innovant.

INFINITY LEMON™ préserve les vins contre l'oxydation par son pouvoir anti-radicalaire (sa capacité à consommer l'oxygène dissout). Selon le stade d'ajout, il participe à la clarification.

L'emploi d'INFINITY LEMON™ préserve l'intensité aromatique fruitée des vins, prolonge leur fraîcheur et leur élégance.

↓ MISE EN ŒUVRE

Disperser INFINITY LEMON™ dans 10 fois son volume de vin. Agiter, puis incorporer dans le vin ou la liqueur d'expédition en homogénéisant.

Il est recommandé de procéder à des essais préliminaires afin de déterminer les doses précises d'utilisation.

↓ DOSE D'EMPLOI

- Vin blanc ou rosé : 0,5 à 2 g/hL
- Vin rouge : 2 à 5 g/hL
- Vin effervescent : 0,5 à 2 g/hL

↓ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- 500 g et 1 kg.

A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeurs, à température comprise entre 5 et 25 °C. Une fois préparée, la suspension doit être utilisée le jour même.

INFINITY LEMON™

Un tanin réellement innovant : Il préserve les vins par son action anti-oxydante et révèle l'élégance et la fraîcheur des vins tranquilles et effervescents



Les flavonoïdes furent découverts en 1936 par le Hongrois Szent-Gyögyi dans le zeste de citron.

Les flavonoïdes contenu dans le citron sont majoritairement l'héspéridine et l'eriocitrine.

Ce sont deux puissants antioxydants qui permettent de **neutraliser les radicaux libres**.

En effet, ceux-ci sont des agents chimiques qui peuvent entraîner des réactions d'oxydation en chaîne (brunissement de la couleur, amertume en fin de bouche...)

➔ RÉSULTATS EXPÉRIMENTAUX

Sur vin blanc – Côtes du Rhône 2011

Analyse sensorielle par un jury d'experts

L'apport d'**INFINITY LEMON™** à 2 g/hL permet de préserver la fraîcheur et l'intensité sensorielle sans pour autant augmenter les sensations d'astringence.

