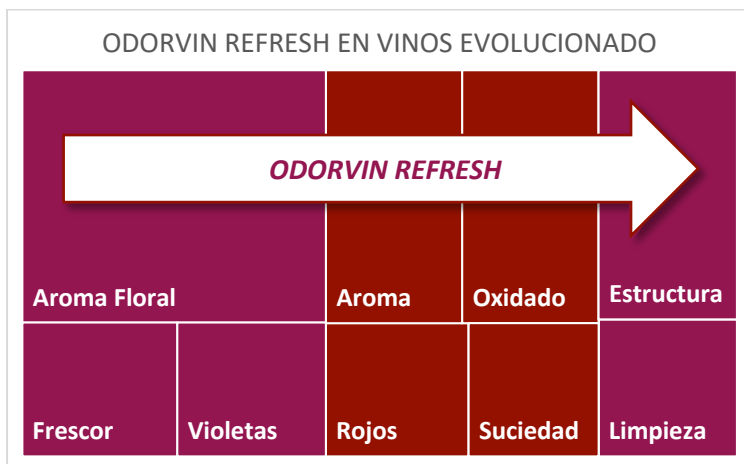


Odorvin Refresh



Elimina los rasgos organolépticos de los vinos evolucionados.

CARACTERÍSTICAS



ODORVIN REFRESH elimina los rasgos organolépticos de los vinos evolucionados dotando a los vinos tratados de mejoras significativas.

Entre las mejoras destacamos:

- Apertura y limpieza olfativa
- Disminuyen enormemente los sabores extraños.
- No produce enturbiamiento del vino tratado.
- Respeto el color en los vinos tintos.
- Cuidado y refresco aromático.
- Dosis de citrato de cobre empleada mínima, no repercutiendo en el vino tratado.

En las bodegas podemos encontrarnos en situaciones donde nos vemos obligados a retener nuestros vinos para comercializarlos más adelante. El vino, al ser un producto natural, sufre modificaciones con el paso del tiempo y muchas de las características que adquiere con dicha evolución no resultan adecuadas para su posterior puesta en el mercado.

Son vinos afectados por la oxidación incidiendo en la pérdida de frescor y aromas florales, así como en el color, pasando de los rojos y violetas intensos a tonos rubí. Suelen resultar en boca menos limpios y con carencias de estructura así como de estabilización.

“Después de años de investigación y desarrollo estudiando especialmente la interacción de diferentes compuestos de los vinos evolucionados con los productos enológicos adecuados hemos logrado dar solución a la problemática de los vinos almacenados.”

ODORVIN REFRESH, gracias a su especial formulación consigue limpiar, refrescar y añadir una mejora organoléptica significativa en los vinos almacenados tanto en depósitos de acero inoxidable como en cualquier tipo de material como hormigón, madera (barricas) etc..

Resulta imprescindible también para una correcta homogeneización de diferentes coupages o mezcla de vinos.

FORMA DE EMPLEO:

Es el criterio del enólogo el que decidirá la dosis y el momento de empleo en cada aplicación. Es recomendable la realización de pruebas en laboratorio para alcanzar la dosificación correcta.

Dosis: 10 – 30 g/Hl.

Diluir lentamente en 4 a 5 veces su peso en agua fría. Añadir progresivamente la solución obtenida en el vino a tratar durante el transcurso de un remontado. Su aplicación será efectiva a los 7 – 10 días dependiendo del vino a tratar. Una vez decantado proceder a trasegar y filtrar.

ENVASE:

Se presenta en envase de 1 y 10 Kg.

Conservar en envase original cerrado, alejado de temperaturas extremas y malos olores.

“Debido a la variabilidad del producto natural a tratar y a la diversidad de los tratamientos asociados, las indicaciones mencionadas en nuestras fichas técnicas no pueden tener jurídicamente carácter obligatorio.- Edición 01/11/22 -

