

# CHRONOS™

## Affinamento rapido e rispettoso del profilo varietale

### DESCRIZIONE

CHRONOS™, frutto della collaborazione tra il gruppo R&D dell'ICV (Institut Coopératif du Vin) e Lallemand Oenology, è stato sviluppato per aiutare ed esaltare la dolcezza sensoriale e la freschezza aromatica dei vini, preservandone la tipicità varietale.

CHRONOS™ è prodotto con lo specifico processo produttivo MEX che favorendo un'autolisi rapida e completa di tutti i componenti del lievito assicura un'interazione molto rapida con il vino, con un effetto evidente in meno di due settimane.

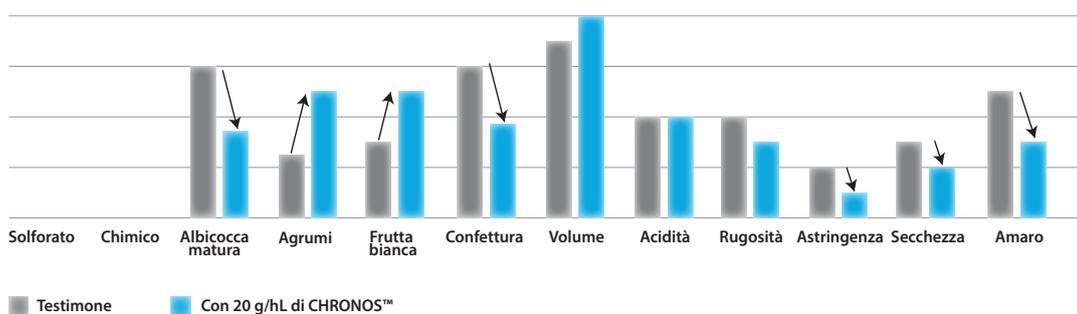
CHRONOS™, utilizzato su vini bianchi, rossi e rosati, aumenta rapidamente il volume in bocca, apporta freschezza e morbidezza, ed è in grado di attenuare le sensazioni tanniche più aggressive, come ruvidità e secchezza.



### BENEFICI & RISULTATI

#### Grazie alla sua composizione specifica CHRONOS™:

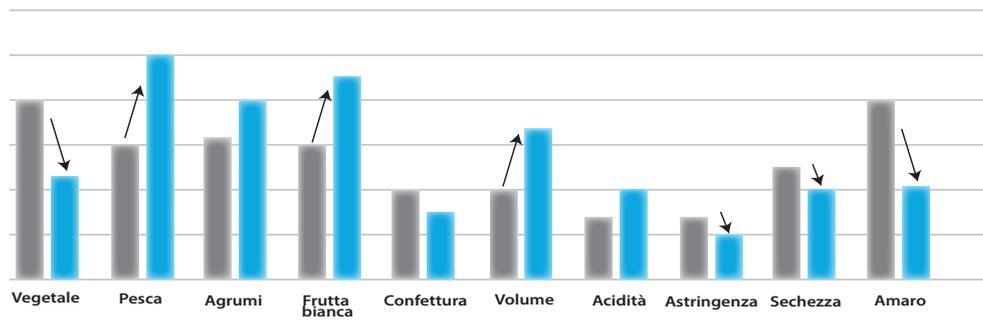
- Riduce le sensazioni di amaro e secchezza nei vini
- Apporta dolcezza e volume in bocca
- Riequilibra le sensazioni aromatiche, contribuendo a stabilizzare le note fruttate più fresche
- Rispetta le caratteristiche varietali
- Privo di attività solfito-riduttasi, nessuna formazione di odori solforati
- Rapidità d'azione (10 – 15 giorni)
- Utilizzato durante la fermentazione aiuta a limitare gli impatti negativi di un eventuale sovradosaggio di ossigeno



Effetti sensoriali di CHRONOS™ Moscato Secco - Prova R&D ICV

**MEX™** Process  
Mannoproteins Extraction Process

MEX™ (*Mannoproteins Extraction Process*): uno specifico processo LALLEMAND di inattivazione fisico-chimica capace di indebolire in modo selettivo la struttura della parete cellulare del lievito e facilitare la disponibilità di composti ad alto peso molecolare come i polisaccaridi.



Effetti sensoriali di CHRONOS™ su Pinot grigio (zona Friuli) – Prova R&D Lallemand Oenology

## ISTRUZIONI PER L'USO

**Dose raccomandata** per bianchi, rossi e rosati: da 10 a 30 g/q di uva o hL di vino.

### Due momenti di utilizzo:

- Durante la fermentazione
- In fase di affinamento

**Tempo di contatto:** in affinamento sono sufficienti 14 giorni di contatto per avere l'effetto desiderato. Basse temperature di stoccaggio del vino richiedono tempistiche più lunghe per una completa autolisi. *Bâtonnage* regolari accelerano l'autolisi.

**Modalità di utilizzo:** sospendere CHRONOS™ in un volume di acqua o vino pari a 10 volte il suo peso e aggiungere nel vino da trattare.

## CONFEZIONE E CONSERVAZIONE

- Confezioni da 1 kg.
- Conservare il prodotto nella confezione integra in luogo fresco e asciutto.

Distribuito da:

Le informazioni qui riportate sono vere e accurate in accordo con le nostre conoscenze; tuttavia esse non vanno considerate come una garanzia espressa o implicita o una condizione di vendita del prodotto in quanto le condizioni reali di applicazione sono al di fuori del nostro controllo. L'utilizzatore è sempre tenuto a rispettare la legislazione e gli standard di salute e sicurezza vigenti. Dicembre 2024.



LIEVITI ENOLOGICI



BATTERI ENOLOGICI



NUTRIENTI E PROTETTORI



DERIVATI DI LIEVITO SPECIFICI



ENZIMI



CHITOSANO



SOLUZIONI PER IL VIGNETO



LALLEMAND OENOLOGY  
Original by culture