

# VinO<sub>2</sub>

L'INNOVAZIONE DI **VinO<sub>2</sub>**

- UTILIZZA UN FLUSSIMETRO E SENSORI CHE MISURANO IN TEMPO REALE LA PORTATA DI GAS
- NON UTILIZZA CAMERE DI DOSAGGIO

I vantaggi **macro-** della **e micro-**ossigenazione

- Attivare** LA BIOMASSA E CONSENTIRE IL REGOLARE SVOLGIMENTO DELLA FERMENTAZIONE ALCOLICA
- Stabilizzare** IL COLORE E AMMORBIDIRE I TANNINI RIDUCENDO L'ERBACEO
- Prevenire e Curare** GLI STATI DI RIDUZIONE
- Ottimizzare** L'ESPRESSIONE AROMATICA E GESTIRE L'AFFINAMENTO "SUR LIES"
- Valorizzare** LE PRESTAZIONI DELLE NOSTRE SOLUZIONI ENOLOGICHE



EVERINTEC