



La formula che allunga la vita al vino.

È noto che non basta vinificare bene, chiarificare, stabilizzare con il freddo e microfiltrare per rendere duraturo un vino in bottiglia. Spesso, pochi mesi dopo l'imbottigliamento, si assiste a un degrado organolettico, cioè gusto e sapore da vino **vecchio**, perdita di tipicità.

Finora era impossibile calcolare con precisione la dose di anidride solforosa da aggiungere per ottenere una quantità di SO₂ libera sufficiente a garantire la protezione del vino imbottigliato.

Ma **Oggi** il Laboratorio Enochimico Polo è arrivato a calcolare in modo sicuro, vino per vino e in tempo reale, la quantità di SO₂ che un vino combina e ossida, per stabilire l'esatta quantità di solforosa necessaria a garantire una solforosa libera e molecolare negli anni.



LABORATORIO
ENOCHIMICO
POLO

Scienza e arte al servizio dell'enologia.