

Ellagitan[®] Refill



[®]  **AEB**
group

Ellagitan® Refill

Integrador para el afinado en barricas

Se adiciona al vino en el momento del llenado de las barricas usadas para evitar la aparición de gusto seco; favorece la polimerización de los polifenoles en presencia de las dosis adecuadas de acetaldehído, compuesto fundamental para la suavidad del vino. Combate además la aparición de las notas de reducido comunes en muchos vinos durante el afinado en maderas usadas.

Los vinos afinados en barricas presentan un perfil aromático complejo en el que las notas propias del vino se ensamblan con las notas boisé cedidas por la madera en el tiempo. La barrica no tiene solo influencia sobre el bouquet del vino, sino que también determina una mejora de sus características tanto a nivel de gusto como de color.

Las interacciones entre la fracción polifenólica del vino, los taninos elágicos extraídos de la madera y del oxígeno que gradualmente permite en el vino mediante la porosidad de las duelas son responsables de los cambios del color y de la estructura.

Los taninos de la madera y el oxígeno promueven, de hecho, la producción de etanal que interviene en la formación de compuestos polifenólicos más polimerizados y estables en el tiempo, responsables de las tonalidades malva de los vinos afinados en barrica. El vino pierde por ello su agresividad tánica resultando más suave y agradable en boca y el color es más intenso y con tendencia a tonos violáceos.

Las barricas nuevas ceden cantidades importantes de taninos elágicos, pero después del primer trasiego las cesiones son más limitadas sea por el empobrecimiento natural en taninos elágicos que se ceden principalmente en la primera parte del trasiego, sea por efecto barrera debido a las precipitaciones tartáricas y coloidales que se producen durante el afinado.

Las tradicionales operaciones de lavado de las barricas, realizadas mediante vapores o agua caliente, pueden posteriormente dañar a la estructura de la madera y empobrecerla posteriormente en taninos.

Con su correcto empleo y con los lavados se admite una pérdida de la eficacia de la barrica, que pasa de un instrumento importante para afinar el vino a un simple contenedor. El vino no logra evolucionar de forma óptima y resulta más seco en boca y más "cansado" en nariz.

Ellagitan® Refill es un tanino elágico en solución acuosa estudiado por AEB para integrar los taninos elágicos en las barricas usadas, permitiendo su empleo por más tiempo sin que pierda su capacidad de promover la evolución óptima del vino.

Dosis

30 g por barrica con un dosificador interno.

Forma de empleo

Adicionar directamente durante el llenado de la barrica.

Confección

**Botes de 1kg con dosificador en cajas de 2 kg
Cod. Prod. 002483**

