ELLAGITAN Rouge

Tanino para fermentaciones de vinos tintos

GMO FREE

DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Tanino elágico y proantocianidínico, estudiado para preservar la frescura gustativa y olfativa de los vinos tintos obtenidos con maceraciones cortas. Se aconseja utilizarlo en el descube o en el primer trasiego, momento en el que demuestra de forma evidente su eficacia en la estabilización del color sin alterar el gusto.

COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Mezcla de taninos elágicos y proantocianídicos.

DOSIS DE EMPLEO

5-60 g/hL.

FORMA DE EMPLEO

Disolver la dosis en mosto o vino y adicionar a la masa en remontado.

CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en lugar fresco y seco al abrigo de la luz y el calor directo.

Saco de 5 kg netos.

Referencia: ELLAGITAN_Rouge_TDS_ES_0120526_OENO_Spain

AEB IBÉRICA S.A.U. • Av. Can Campanya, 13 Pol. Ind. Comte de Sert. 08755-Castellbisbal, Barcelona (ES)
+34 937720251 • aebiberica@aebiberica.es • www.aeb-group.com