



ELLAGITAN Rouge Liquid

.....
Coadyuvante tecnológico a base de Taninos elágicos y proantocianidicos
.....



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Ellagitan Rouge Liquid es un preparado líquido a base de tanino elágico y proantocianídico ligeramente astringente, dulce, vegetal y estructurado.

Su gusto en solución alcohólica recuerda a la turba y al regaliz, mientras su color es marrón con reflejos amarillos. Utilizado en vinificación, restablece el equilibrio en uvas pobres en taninos y previene las oxidaciones, mientras que en su utilización más efectiva, que es la crianza y afinado, estabiliza el color sin alterar el gusto de los vinos tratados.

Ellagitan Rouge Liquid acentúa las tonalidades violáceas de los vinos tintos, evitando la evolución del color hacia tonalidades naranjas, y preserva inalteradas las cualidades de frescura gustativa y olfativa de los vinos. Su utilización como coadyuvante de clarificación, permite reducir las cantidades de bentonita y de otros clarificantes necesarios para alcanzar la estabilidad proteica, limitando así la cantidad de color adsorbida por clarificantes en los vinos tintos.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Mezcla de Taninos elágicos y proantocianídicos estabilizada con bisulfito potásico (10g/hL aportan 0,10 mg/L de SO₂).

→ DOSIS DE EMPLEO

20-60 mL/hL dependiendo del vino.

→ FORMA DE EMPLEO

Se utiliza en las primeras fases de la vinificación en tintos y durante las aireaciones.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

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

Bombonas de 25 kg netos.

