



# ELLAGITAN Barrique Forte

.....  
Coadyuvante tecnológico a base de tanino elágico de madera de roble de  
tostado medido  
.....



## → DESCRIPCIÓN TÉCNICA

La extracción se realiza mediante un especial sistema que permite obtener exclusivamente taninos dulces y estructurados; de esta forma se evita la cesión de notas verdes y con ello la integración de vino y madera es armónica, redonda y estructurada.

**Ellagitan Barrique Forte** su especial sistema de preparación garantiza: perfecta homogenización en la masa; estabilidad de la solución en el tiempo; facilidad de empleo y dosificación; mantenimiento de las sensaciones gustativas en el tiempo; estabilidad del cuadro aromático; personalización de vinos para distintos mercados.

**Ellagitan Barrique Forte** puede ser utilizado para potenciar notas evidentes de Boisée. Puede ser utilizado tanto en vinos blancos como en tintos en afinado y en fase de pre-embotellado. Puede ser usada en combinación con Batonnage y Super-mann además de otro tipo de taninos.

## → COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tanino elágico extraído de madera de roble de tostado (medio+).

## → DOSIS DE EMPLEO

De 2 a 20 g/hL, dependiendo de las características del vino a tratar y de los resultados que se deseen obtener.

## → 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, protegido de la luz y el calor directo.

Botellas de 1 kg.

