ELLAGITAN

Coadiuvante tecnologico a base di tannino ellagico ideale per il trattamento dei mosti e dei vini bianchi e rosati

GMO FREE

DESCRIZIONE TECNICA

Ellagitan è un tannino di tipo ellagico, che si presenta sotto forma di polvere giallo-bruna. Di gusto morbido, vellutato ed elegante, è ideale per il trattamento dei mosti e dei vini bianchi e rosati.
In fermentazione si utilizza sia per prevenire le ossidazioni che per stabilizzare la materia colorante. Impiegato sul mosto fiore di prima pressatura o durante la fermentazione, sviluppa particolari qualità strutturali che integrano le caratteristiche naturali dei vini, arricchendoli nel profumo e nel gusto.

Ellagitan aggiunto ai vini fa risaltare le sensazioni gustative e riduce il rischio di ossidazione permettendo di migliorare la lucentezza dei vini bianchi. Impedisce la polimerizzazione dei polifenoli preservando inalterate le qualità di freschezza gustativa e olfattiva dei vini evitando lo sviluppo delle tipiche note amare. Conferisce alle note "boisées", che sviluppano la complessità del bouquet e quindi influenzano in modo marcato il gusto del vino, evidenziando note di vaniglia, liquirizia e legno tostato.

Ellagitan, come coadiuvante di chiarifica, favorisce la stabilizzazione proteica, consentendo di ridurre le dosi di bentonite e degli altri chiarificanti. Preserva la struttura colloidale naturale dei vini bianchi, fa risaltare le sensazioni gustative di pienezza migliorando i caratteri organolettici dei vini.

COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Tannino ellagico.

DOSI D'IMPIEGO

5-60 g/hL in ogni travaso.

La dose di tannino da aggiungere si determina moltiplicando per 2,5 la quantità stabilita mediante assaggio effettuato immediatamente dopo l'aggiunta, in quanto **Ellagitan** si combina con i componenti del mosto e del vino, stabilizzandosi nello spazio di 2-3 giorni.

MODALITÀ D'USO

Sciogliere la dose di **Ellagitan** in mosto o in vino ed aggiungerla alla massa di rimontaggio.

CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da luce e calore diretti.

Sacchi da kg 5 netti.

Referenza: ELLAGITAN_TDS_IT_1250926_OENO_Italy

AEB SPA • Via Vittorio Arici, 104 - S. Polo 25134 Brescia (Italia) • +39 030 23071 • info@aeb-group.com • www.aeb-group.com