



ELLAGITAN Barrique

.....
Coadiuvante tecnologico a base di tannino ellagico estratto da legno
tostato di quercia in polvere predispersi in soluzione acquosa
.....



→ DESCRIZIONE TECNICA

L'estrazione del tannino viene effettuata tramite un particolare sistema delicato che permette di ottenere soltanto tannini dolci, in questo modo si evita la cessione di note verdi che apporterebbero al vino sensazioni sgradevoli e disarmoniche.

Ellagitan Barrique grazie al particolare sistema di preparazione garantisce: una perfetta omogeneizzazione nella massa; stabilit  della soluzione nel tempo; facilit  di utilizzo e di dosaggio.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Miscela di tannini ellagici stabilizzati con E414.

Catalizza la polimerizzazione delle proantocianidine, strutturando i vini ed aiutandoli a fissare il colore. Elimina leggere riduzioni dei vini.

Pu  essere usato sia su vini bianchi che rossi in affinamento ed in pre-imbottigliamento.

→ DOSI D'IMPIEGO

Da 2 a 10 g/hL, a seconda delle caratteristiche del vino da trattare e dei risultati che si desiderano ottenere.

→ MODALIT  D'USO

Sciogliere la dose in mosto o in vino ed aggiungerla alla massa in rimontaggio. Agitare per omogeneizzare prima dell'utilizzo.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

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

Flaconi da kg 1 netti in scatole da kg 1.
Taniche da 10 netti.

