



# ELLAGITAN Barrique Forte

.....  
Coadiuvante tecnologico a base di tannino ellagico estratto da legno di quercia  
con tostatura media  
.....



## → DESCRIZIONE TECNICA

L'estrazione viene effettuata tramite un particolare sistema che permette di ottenere soltanto tannini dolci e strutturanti; la stagionatura dei legni atti a tale scopo viene fatta analizzando accuratamente la materia prima in modo che le note verdi siano assenti e che quindi l'integrazione tra vino e legno sia armonica, rotonda e strutturata.

**Ellagitan Barrique Forte** grazie al suo particolare sistema di preparazione garantisce una perfetta omogeneizzazione nella massa, stabilità della soluzione nel tempo, facilità di utilizzo e di dosaggio, ripetibilità delle sensazioni gustative nel tempo, stabilità del quadro aromatico, customizzazione dei vini per certi mercati.

## → COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Tannino ellagico di quercia.

**Ellagitan Barrique Forte** catalizza la polimerizzazione delle proantocianidine, strutturando i vini ed aiutandoli a fissare il colore, elimina leggere riduzioni dei vini, da note evidenti di Boisée.

Può essere usato sia su vini bianchi che rossi in affinamento ed in pre-imbottigliamento.  
Può essere usato in abbinamento con Batonnage e Super-mann ed altre tipologie di tannini.

## → DOSI D'IMPIEGO

Da 2 a 20 g/hL, a seconda delle caratteristiche del vino da trattare e dei risultati che si desiderano ottenere.

## → MODALITÀ D'USO

Sciogliere a dose 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.

Flaconi da kg 1 in scatole da kg 1 netti.

