



ELLAGITAN Grand Rouge

Tannino multi impiego dalla vinificazione all'affinamento



→ DESCRIZIONE TECNICA

I tannini ricoprono un'importanza fondamentale nella fermentazione dei vini rossi, per la stabilizzazione del colore, per l'effetto antiossidante e per le nuance aromatiche che apportano al vino.

La novità di **Ellagitan Grand Rouge** consiste nel fatto che è possibile utilizzarlo anche dopo la fermentazione, infatti il suo speciale sistema di produzione altamente purificato permette di ottenere un tannino molto reattivo e dalle sensazioni organolettiche di altissima qualità.

Ellagitan Grand Rouge unisce ad una buona sensazione aromatica, anche un ottimo supporto per tutti quegli aromi fermentativi che, integrandosi con gli aromi del legno, creano un bouquet complesso e duraturo nel tempo.

È inoltre di grande interesse il risultato gustativo, grazie alla morbidezza dei vini ottenuti con l'impiego di questo preparato che esalta le note dolci presenti nell'uva.

L'uso in vinificazione permette di preservare gli antociani favorendo una buona polimerizzazione con i tannini endogeni ed esogeni, sia in fermentazione che successivamente in affinamento, grazie alla reattività del tannino con l'ossigeno ed alla conseguente produzione di acetaldeide, che permette di mantenere le tinte violacee.

L'impiego ideale di questo tannino in fermentazione, consiste in 2-3 aggiunte da quando sono stati svolti almeno tre gradi alcolici.

La sua particolare morbidezza unita alla grande reattività permette di poter continuare le aggiunte in affinamento, sia per favorire l'evoluzione al gusto, che per continuare ad apportare struttura al vino. L'uso di **Ellagitan Grand Rouge** in abbinamento alle ossigenazioni previene la comparsa di note di ridotto, e aiuta ad eliminarle qualora si siano sviluppate, senza compromettere il quadro aromatico del vino.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Miscela di tannini ellagici.

Il prodotto non proviene da organismi geneticamente modificati (OGM).

Ellagitannini

Sono tannini, estratti da quercia e castagno a diversi gradi di tostatura.

Evitano la formazione di radicali liberi, preservando quindi il vino dalle ossidazioni.





ELLAGITAN Grand Rouge

→ DOSI D'IMPIEGO

Sul mosto in fermentazione: 10-30 g/hL.

In affinamento: 10-20 g/hL.

→ MODALITÀ D'USO

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

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

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

Pacchetti da g 500 netti in scatole da kg 1.

Sacchi da kg 5 netti.

