



EB Fruit Reserve

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



→ DESCRIZIONE TECNICA

EB Fruit Reserve, essendo composto da tannino ellagico, è indicato per stabilizzare il colore, preservare e mettere in evidenza le note aromatiche del vino. Il meccanismo d'azione dell'**EB Fruit Reserve** è quello di formare l'etanale indispensabile per legare gli antociani alle proantocianidine. Inoltre capta molto efficacemente i radicali liberi che ossidano l'aroma. È indicato anche per attenuare l'astringenza, preservare e mettere in evidenza le note aromatiche varietali. Va utilizzato per la rifinitura dei vini prima dell'imbottigliamento o in affinamento. Nei vini trattati con **EB Fruit Reserve** al naso spicca una nota fruttata, in particolare di frutta rossa come la ciliegia. Si percepisce inoltre una nota vanigliata e agrumata; al gusto si ritrovano note di speziato, cannella, erbe aromatiche secche e di balsamico. In certi vini si sente una nota di tè aromatico e di tè fresco con note di infuso di frutti rossi e di bosco. Dopo alcuni minuti che il vino è nel bicchiere si sente una nota di caramello/*candy*. Il vino trattato è sempre più dolce, e talvolta, al naso si avverte una gradevole nota di confettura. Il vino trattato risulta essere più complesso e più completo. Inoltre la coerenza tra naso (odore) e bocca (palato) è perfetta. Se il vino da trattare ha delle sensazioni negative lo pulisce molto bene. Il tannino conferisce maggior equilibrio al vino sia al naso che al palato. È ricco e fa "decollare" il vino.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Preparato a base di tannino ellagico.

→ DOSI D'IMPIEGO

Da 5 a 60 g/hL.

→ MODALITÀ D'USO

Sciogliere la dose 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.

Flaconi da kg 1 netti.
 Tuniche da kg 10 netti.

