



EB Berry Mix

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



→ DESCRIZIONE TECNICA

EB Berry Mix, 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 di **EB Berry Mix** 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. I vini trattati risultano più facili da percepire al gusto e ciò li rende facilmente apprezzabili dal mercato. Si sente una nota tostata di frutti rossi, complessa, con un retrogusto che ricorda la tostatura della quercia francese. In certi vini esalta le note di prugna e di frutti rossi e ha una leggera nota di balsamico. È molto particolare perché va dalla speziatura alla dolcezza, risulta aromaticamente complesso e si caratterizza per un bouquet ampio e dolce. Al gusto risulta essere equilibratamente tannico, mentre al naso intenso. Un'altra sua caratteristica molto importante è la coerenza tra naso e bocca (quello che si percepisce al naso lo si riscontra in bocca).

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Miscela di tannini ellagici stabilizzati con E414.

→ 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.
Taniche da kg 10 netti.

