



# EB Goud-Ron

.....  
Coadyuvante tecnológico a base de tanino elágico extraído de madera tostada de roble  
.....



## → DESCRIPCIÓN TÉCNICA

**EB Goud-Ron**, al estar compuesto por taninos elágicos, está indicado para estabilizar el color, preservar y resaltar las notas aromáticas del vino. El mecanismo de acción de **EB Goud-Ron** es formar el etanal indispensable para enlazar los antocianinos a las proantocianidinas; también capta de forma eficaz los radicales libres que oxidan el aroma. Está también indicado para atenuar la astringencia, preservar y resaltar las notas aromáticas varietales. Se utiliza para el acabado de los vinos antes del embotellado o en afinado. En los vinos tratados es más fácil de percibir el gusto franco y esto los hace fácilmente apreciables en el mercado. Se aprecian notas tostadas, fuertes y empireumáticas (como en los grandes vinos tintos envejecidos en barricas). La vainilla equilibrada y con cuerpo se integra con los vinos de gran espesor. Es muy particular porque engloba desde los especiados hasta el dulzor; resulta aromáticamente complejo y se caracteriza por un bouquet muy amplio. Al gusto resulta ser equilibradamente tánico, mientras que en nariz es intenso. Otra de sus características muy importante es la coherencia entre nariz y boca (lo que se percibe en la nariz se encuentra en boca).

## → COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Mezcla de taninos elágicos estabilizados con E414.

## → DOSIS DE EMPLEO

De 5 a 60 g/hL.

## → FORMA DE EMPLEO

Disolver la dosis en mosto o en vino y adicionarla a la masa en remontado.

## → CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en lugar fresco y seco, protegido de la luz y el calor directo.

Botes de 1 kg neto.  
Bombonas de 10 kg netos.

