



EB Fruit Reserve

Coadjuvante tecnológico à base de tanino elágico extraído de madeira de carvalho tostada em pó, pré-disperso em solução aquosa



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

EB Fruit Reserve, sendo puramente composto por tanino elágico é indicado para estabilizar a cor, preservar e evidenciar as notas aromáticas do vinho. O mecanismo de ação de **EB Fruit Reserve** é a formação do etanal indispensável para ligar as antocianinas às proantocianidinas. Também capta muito eficazmente os radicais livres que oxidam o aroma.

Serve para atenuar a adstringência, preservar e evidenciar as notas aromáticas varietais. É indicado para "maquilhar" os vinhos antes do engarrafamento ou em acabamento.

Nos vinhos tratados com **EB Fruit Reserve**, ao nariz, destaca-se uma nota frutada, em particular, frutos vermelhos como a cereja. Percebe-se ainda notas a baunilha e citrinas. Na boca, são encontradas notas a especiarias, canela, ervas aromáticas secas e balsâmico. Em certos vinhos sente-se notas a chá aromático e chá fresco com notas de infusão de frutos vermelhos e silvestres. Depois do vinho estar alguns minutos no copo, deteta-se notas a caramelos/rebuçados. O vinho tratado é sempre mais doce e, por vezes, no nariz sente-se uma agradável nota de compota.

O vinho tratado é mais complexo e completo. Além disso, a coerência entre o nariz (cheiro) e a boca (paladar) é perfeita.

Se o vinho a ser tratado tiver sensações negativas, ele limpa-o muito bem. O tanino confere maior equilíbrio ao vinho, tanto no nariz como no paladar. É rico e faz o vinho «decolar».

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Preparado à base de tanino elágico.

→ DOSES RECOMENDADAS

De 5 a 60 g/hL.

→ MODO DE APLICAR

Dissolver a dose em mosto ou em vinho e adicionar na massa em remontagem.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Conservar em local fresco, seco, protegido da luz e calor diretos.

Frascos com 1 kg.

