



EB XO

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



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

EB XO, 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 XO** 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 “retocar” os vinhos antes do engarrafamento ou em acabamento. Os vinhos tratados, ao paladar, resultam mais fáceis de serem degustados, facto que os torna mais facilmente apreciáveis pelo mercado. Detetam-se notas a tostado, a especiarias e citrinas com aromas tropicais, frescos e frutados. Em certos vinhos realça as notas de ameixa, frutos vermelhos e sente-se uma ligeira nota balsâmica e lima. É muito particular porque vai das especiarias ao doce, aromaticamente resulta complexo e caracteriza-se por um bouquet muito amplo. Nalguns vinhos sente-se notas de chá de jasmim e aroma floral. Na boca resulta ser equilibradamente tânico porém, intenso ao nariz. Outra característica muito importante é a coerência entre nariz e boca (aquilo que se sente ao nariz é encontrado na boca).

→ 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 e protegido da luz e calor diretos.

Frascos com 1 kg.

