



ELLAGITAN Barrique Blanc

Ellagisches Tannin aus getoasteter französischer Eiche



→ TECHNISCHE BESCHREIBUNG

Ellagitan Barrique Blanc basiert auf ellagischen Tanninen und Gummi Arabicum. Es wurde entwickelt, um dem Wein Volumen und eine dezente Eichenholznote zu verleihen, ohne gleichzeitig die Farbe der Weißweine zu beeinflussen.

→ ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Ellagisches Tannin, gewonnen aus getoasteter französischer Eiche und Gummi Arabicum

→ DOSIERUNG

Von 5 bis 15g/hl nach Vorversuch.

→ ANWENDUNG

Das Produkt ist separat mit Wein anzuteigen und während des Pumpvorgangs zuzudosieren oder bei eingeschaltetem Rührwerk dem Wein zuzugeben.

→ LAGERUNG UND VERPACKUNG

Ellagitan Barrique Blanc ist für drei Jahre bei Zimmertemperatur stabil.

500g netto Beutel in 1 kg Packung

