







ELLAGITAN Barrique Rouge

Technologisches Hilfsmittel auf Basis von ellagischem Tannin, welches aus Eichenholz gewonnen wird und Gummi Arabicum





-> TECHNISCHE BESCHREIBUNG

Ellagitan Barrique Rouge Verleiht die typischen Vanillenoten französischer Eiche und eine ausgewogene Eichenholznote. Bringt starke Struktur und Volumen in den Wein. Verlängert den Abgang. Einsatz während des Weinausbaus.

-> ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Ellagisches Tannin, gewonnen aus getoasteter französischer Eiche, Gummi Arabicum.

--> DOSIERUNG

Vom 2,5 g/hL und höher je nach dem Fall.

--> ANWENDUNG

Katalysiert die Polymerisation von Proanthocyanidinen, gibt den Weinen Struktur und hilft ihnen, die Farbe zu stabilisieren. Eliminiert leichte Reduktionen.

Zeitpunkt der Anwendung: Auf Rotweine während des Ausbaus und vor der Füllung.

-> LAGERUNG UND VERPACKUNG

Kühl und trocken lagern, geschützt vor Sonnenlicht und Hitze.

500g netto Beutel in 1 kg Packung.