



EB Goud-Ron

Technisches Hilfsmittel auf Basis von Ellagtanninen aus getoastetem Eichenholz



→ TECHNISCHE BESCHREIBUNG

EB Goud-Ron, empfiehlt sich zur Farbstabilisierung, sowie zur Bewahrung und Intensivierung der Weinaromatik. Der Wirkmechanismus von **EB Goud-Ron** beruht dabei auf der Bildung des zur Bindung von Anthocyanen an Proanthocyanidinse nötigen Ethanal. Es bindet außerdem effektiv freie Radikale die Aromen oxidieren könnten. Es eignet sich ebenfalls zur Abmilderung von adstringenten Noten und zum Schutz und Hervorheben von sortentypischen Aromen. Es sollte zur Füllvorbereitung oder während des Weinausbaus verwendet werden. Die damit behandelten Weine sind geschmacklich zugänglicher und einfacher zu vermarkten. Das Produkt hat eine stark getoastete, an Teer erinnernde Note (wie in großen Barriqueweinen zu finden). Die vollmundige und ausgewogene Vanillenote integriert sich gut in Weine mit großer Tiefe. Das Besondere ist das komplexe Arome von würzig bis süß und ein vielfältiges Bukett. Der Geschmack zeigt ausgewogene Tannine und eine intensive Nase. Eine weitere wichtige Eigenschaft ist die Übereinstimmung von Nase und Mund (Geschmack und Geruch entsprechen sich).

→ ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Mischung von Ellagtanninen stabilisiert mit E414.

→ DOSIERUNG

Von 5 bis 60 g/hL.

→ GEBRAUCHSANWEISUNG

In Most oder Wein auflösen und dem Gebinde durch Überpumpen zugeben.

→ LAGERUNG UND VERPACKUNG

Kühl und trocken lagern, vor direktem Licht und Hitze schützen.

1 kg Flaschen.
10 kg Kanister.

