



EB XO

.....
Basierend auf Ellagtannin aus getoastem Eichenholz
.....



→ TECHNISCHE BESCHREIBUNG

EB XO, basierend auf Ellagtannin, stabilisiert die Farbe, erhält und hebt die aromatischen Noten des Weines hervor. Der Aktionsmechanismus von **EB XO** besteht darin, das notwendige Ethanal zu formen, um die Anthocyane an die Proanthocyanidine zu binden. Außerdem fängt es sehr effektiv freie Radikale, welche das Aroma oxidieren könnten. Es mildert Adstringenz, erhält und hebt das Rebsortenaroma hervor. Es wird zum Feinschliff der Weine vor der Füllung oder während des Ausbaus angewendet. Die behandelten Weine werden leichter im Geschmack wahrgenommen, und damit dem Markt einacher zugänglich. Man nimmt getoastete, würzige und zitrusfruchtige Noten wahr, mit tropischen, frischen und fruchtigen Aromen. In bestimmten Weinen erhöht es die Noten nach Pflaumen und roten Früchten und zeigt Spuren nach Balsam und Limette. Verleiht ein aromatisch komplexes und reichhaltiges Bukett von rauchigwürzig- holzig über Vanille, weiße Schokolade und Zitrusblüten bis süße, zitrusfruchtige Aromen. In manchen Weinen nimmt man Noten nach Tee und blumige Noten (Jasmintee) wahr. Der Geschmack weist einen balancierten Tanningehalt auf. Der Wein ist konsistent und perfekt balanciert zwischen Nase und Mund.

→ ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Flüssige Zubereitung basierend auf Ellagtannin aus amerikanischer Eiche.

→ DOISERUNG

Rotweine von 3 bis 10 ml/hl.

→ GEBRAUCHSANWEISUNG

In Most oder Wein einrühren und die Masse beim Überswallen einarbeiten.

→ LAGERUNG UND VERPACKUNG

An einem trockenen und kühlen Ort aufbewahren. Von direktem Sonnenlicht und Hitze fernhalten.

1 L Flaschen.

