



EB Fruit Reserve

.....
Basierend auf Ellagtannin aus getoastetem Eichenholz
.....



→ TECHNISCHE BESCHREIBUNG

EB Fruit Reserve, basierend auf Ellagtannin, stabilisiert die Farbe, erhält und hebt die aromatischen Noten des Weines hervor. Der Aktionsmechanismus von **EB Fruit Reserve** 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 mit **EB Fruit Reserve** behandelten Weine haben eine fruchtige Nase, besonders nach roten Früchten wie Kirschen. Ebenso entdeckt man Aromen von Vanille und Zitrus. Geschmacklich findet man Noten von Gewürzen, Zimt, getrockneten Kräutern und balsamische Noten. Auch Noten von aromatischem und frischem Tee, mit Noten nach Früchten- und Beerenaufgüssen. Einige Minuten im Glas, entdeckt man Karamellnoten. Der behandelte Wein wirkt immer etwas süßlicher als davor, dabei komplexer und vollständiger im Eindruck. Er ist konsistent und perfekt balanciert zwischen Nase und Mund. Er "reinigt" zuvor unangenehme, negative Noten. Das Tannin verleiht mehr Harmonie in Nase und Mund. Der Wein ist reichhaltiger und deutlich verbessert.

→ ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Flüssige Zubereitung basierend auf Ellagtannin aus getoasteter französischer Eiche.

→ DOISERUNG

Weiß- und Roséwein von 2 bis 5 ml/hl. Rotwein 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.

