



# ELLAGITAN Red XPL

.....  
Tannino ellagico per l'affinamento dei vini  
.....



## → DESCRIZIONE TECNICA

L'aggiunta di tannini all'inizio dell'affinamento è il primo passo per ottenere vini più longevi, tannicamente equilibrati e in cui siano preservati ed esaltati il patrimonio polifenolico e aromatico dell'uva, oltre a donare specifiche sensazioni organolettiche, riconducibili alla specie botaniche e alle lavorazioni subite dal legno.

**ELLAGITAN Red XPL** è un tannino ellagico dal gusto dolce e fruttato, che permette di ottenere vini dal bouquet unico, tannicamente piacevoli ed equilibrati. **ELLAGITAN Red XPL** esalta i profili sensoriali di vini rossi con note di frutta rossa e bacche nere.

Può essere aggiunto in abbinamento ai tannini della famiglia PROTAN e ai derivati di legno della linea BOISÉLEVAGE.

**ELLAGITAN Red XPL** è un tannino ellagico, ideale in microossigenazione, per favorire le tinte violacee dei grandi vini rossi.

I sentori maggiormente percepiti dopo l'aggiunta di **ELLAGITAN Red XPL** sono le note di: ciliegie, mirtilli, more, prugne e ribes. Queste nuances si integrano perfettamente con i vini trattati con **ARABINOL Dolce**.

Nelle annate poco espressive è ideale per far emergere le note fruttate dei vitigni, proteggere e stabilizzare la componente antocianica.

## → COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Tannino ellagico.

Analisi di una soluzione acquosa con 2 g/L di: ELLAGITAN Red XPL  
IPT: 31

## → DOSI D'IMPIEGO

Da 5 a 15 g/hL; da 2 a 5 g/hL nei rosati.

## → MODALITÀ D'USO

Aggiungere direttamente al vino e omogeneizzare.

## → CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da luce e calore diretti.

Pacchetti kg 0,5 in scatole da kg 1.

