



ELLAGITAN Barrique

.....
Coadyuvante tecnológico a base de tanino elágico extraído de madera
tostada de roble
.....



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

La extracción se realiza mediante un especial sistema que permite obtener exclusivamente taninos dulces; de esta forma se evita la cesión de notas verdes que darían al vino sensaciones desagradables.

Ellagitan Barrique, gracias a su especial sistema de preparación garantiza:

- perfecta homogenización en la masa
- estabilidad de la solución en el tiempo
- facilidad de empleo y dosificación.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Mezcla de taninos elágicos estabilizados con E414.

Caracterizar la polimerización de las proantocianidinas, estructurando los vinos, ayudandoles a fijar el color.

Eliminar ligeras reducciones de los vinos.

Puede ser utilizado tanto en vinos blancos como en tintos en afinado y en fase de pre-embotellado.

→ DOSIS DE EMPLEO

De 2 a 10 g/hL, dependiendo de las características del vino a tratar y de los resultados que se deseen obtener.

→ FORMA DE EMPLEO

Disolver la dosis en mosto o vino y adiccionarla a la masa en remontado.

Agitar para homogenizar antes de su empleo.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en lugar fresco y aireado.

Bombona de 1 kg.

Bombona de 5 kg.

