



# EB Fruit Reserve

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

# Carta de identidad

**Tipología:** preparado a base de tanino elágico.

**Origen:** madera de roble tostada.

**Mecanismo de acción:** para formar el etanal necesario para el enlace de los antocianinos con las proantocianidinas. También capta de manera eficaz los radicales libres que oxidan los aromas. Indicado para atenuar la astringencia, preservar y resaltar las notas aromáticas varietales.

**Indicado para:** estabilizar el color, preservar y evidenciar las notas aromáticas del vino, para el afinado del vino antes del embotellado o el envejecimiento.

**Dosis:** 5-60 g/hL.

**Cuando utilizar:** para el afinado del vino antes del embotellado o del envejecimiento.

**Modo de empleo:** disolver la dosis en el mosto o vino y añadir a la masa en el remontado.

## Características más destacadas

- ▶ En nariz se aprecia una nota afrutada, en particular los frutos rojos como la cereza. También se percibe una nota de vainilla y cítricos.
- ▶ En el gusto encontramos notas especiadas, canela, hierba seca y balsámica.
- ▶ En algunos vinos se aprecia una nota de té aromático y de té fresco con notas de frutos rojos y de bosque.
- ▶ Después de unos minutos de estar el vino en la copa se aprecian una nota de caramelo/dulce.
- ▶ El vino tratado resulta más dulce y a veces en nariz se advierte una agradable nota a confitura.
- ▶ El vino tratado es más complejo y más completo.
- ▶ La coherencia entre la nariz y la boca es perfecta.
- ▶ Si el vino a tratar tiene notas negativas lo limpia de forma evidente.
- ▶ El tanino otorga más equilibrio al vino tanto en nariz como en boca.

## Descriptorios organolépticos



Frutos rojos



Canela



Hierbas aromáticas



Té



Golosinas



Caramelo, almendras tostadas

