



# EB Fruit Reserve

Adjuvant technologique  
à base de tanin ellagique extrait  
de bois de Chêne toasté

# Carte d'identité

**Typologie:** préparation à base de tanin ellagique.

**Origine:** bois de Chêne toasté.

**Mécanisme d'action:** basé sur la formation d'éthanal indispensable pour relier les anthocyanes aux proanthocyanidines. Il est très efficace pour capter les radicaux libres qui oxydent les arômes. Il est préconisé pour atténuer l'astringence, préserver et mettre en évidence les notes aromatiques variétales.

**Conseillé pour:** stabiliser la couleur, préserver et mettre en avant les notes aromatiques du vin, pour la finition des vins avant la mise en bouteille ou l'élevage.

**Doses d'emploi:** 1-60 g/hL.

**A quel moment l'utiliser:** pour la finition des vins avant la mise en bouteille ou l'élevage.

**Mode d'emploi:** délayer la dose dans du vin et l'ajouter au volume lors d'un remontage.

## Profils marquants des vins traités:

- ▶ EB Fruit Reserve révèle les fragrances fruitées, en particulier de fruits rouges comme la cerise mais aussi de vanille et d'agrumes.
- ▶ En bouche, s'expriment les épices, la cannelle, parfois les herbes aromatiques séchées et quelques notes balsamiques.
- ▶ Certains vins arborent des notes de thé froid et d'infusion de fruits rouges et de fruits des bois.
- ▶ Une fois le vin versé dans le verre et après quelques minutes il révèle des notes de caramel/bonbon.
- ▶ Les vins sont plus soyeux, rappellent parfois même le parfum de la confiture.
- ▶ Les vins sont plus complexes et plus complets.
- ▶ L'équilibre entre le nez et la bouche est parfait.
- ▶ Les notes aromatiques grossières sont affinées.
- ▶ Ce tanin est riche et fait "s'élever" le vin.

## Descripteurs organoleptiques



Fruits rouges



Cannelle



Herbes aromatiques



Thé



Bonbon



Caramel, amande grillée



Vanillée



Sirop / sucré



Noix de coco



Fumé, bois

Epicé, clous de girofle

