



EB Fruit Reserve

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



→ DESCRIPTION TECHNIQUE

EB Fruit Reserve, est un tanin ellagique indiqué pour stabiliser la couleur, préserver et relever les notes aromatiques du vin. Son mécanisme d'action est basé sur la formation d'éthanal indispensable pour relier les anthocyanes aux pro anthocyanidines. Il est très efficace pour capter les radicaux libres qui oxydent les arômes.

Il est préconisé pour atténuer l'astringence, préserver et sublimer les notes aromatiques variétales. Il peut être utilisé pour affiner les vins avant l'embouteillage ou en élevage.

Les vins traités avec **EB Fruit Reserve** s'ouvrent sur des notes vanillées, fruitées (en particulier sur le fruit rouge comme la cerise), voire même d'agrumes sur certains vins blancs typés. En bouche, les côtés épicés et balsamiques sont révélés. Il intensifie les notes de thé, d'infusion de fruits des bois.

EB Fruit Reserve permet d'obtenir des vins harmonieux, amples, plus complexes et entiers. Les notes aromatiques négatives sont affinées. Son tanin confère un meilleur équilibre au vin aussi bien au niveau aromatique que gustatif. Il est riche et fait "s'élever" le vin.

→ COMPOSITION ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Préparation à base de tanin ellagique.

→ DOSES D'EMPLOI

S'utilise de 1 à 60 g/hL.

→ MODE D'EMPLOI

Délayer la dose dans du vin et ajouter au volume au cours d'un remontage.

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière, de l'humidité et de la chaleur directe.

Flacon de 1 Kg.
Bidon de 10 Kg.

