



# EB XO

**Coadjuvante tecnológico à  
base de tanino elágico extraído  
da madeira de carvalho tostada**

# Bilhete de identidade

**Tipologia:** preparado à base de tanino elágico.

**Origem:** madeira de carvalho tostada.

**Mecanismo de ação:** formar o etanal indispensável para ligar as antocianinas às proantocianidinas. Também capta muito eficazmente os radicais livres que oxidam o aroma. É indicado ainda para atenuar a adstringência, preservar e evidenciar as notas aromáticas varietais.

**Indicado para:** estabilizar a cor, preservar e evidenciar as notas aromáticas do vinho, dar um retoque nos vinhos antes do engarrafamento ou em acabamento.

**Doses a usar:** 5-60 g/hL.

**Quando aplicar:** para retocar os vinhos antes do engarrafamento ou em afinamento.

**Modo de aplicar:** dissolver a dose em mosto ou em vinho e adicioná-la na massa em remontagem.

## Características mais salientes

- ▶ Ao paladar, os vinhos tratados resultam mais fáceis de serem degustados, facto que os torna facilmente mais apreciáveis pelo mercado.
- ▶ Evidenciam-se notas a tostado, a especiarias e citrina com aromas tropicais, frescos e frutados.
- ▶ Em certos vinhos realça as notas a ameixa e a frutos vermelhos, possui uma ligeira nota a balsâmico e a lima.
- ▶ É muito *sui generis* porque vai do picante ao doce, aromaticamente resulta complexo e caracteriza-se por um bouquet muito amplo.
- ▶ Nalguns vinhos sente-se notas a chá e a aroma floral (chá de jasmim).
- ▶ Na boca resulta equilibradamente tânico, mas intenso ao nariz.
- ▶ Evidencia coerência entre nariz e boca (aquilo que se percebe ao nariz é encontrado na boca).

## Descritores organoléticos



Bouquet a flores frescas



Citrinos



Flor de laranjeira



Chocolate branco



Manteiga de cacau

