



EB XO

**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

- ▶ Los vinos tratados evidencian la percepción en boca y se hacen más valorados en el mercado.
- ▶ Destaca una nota tostada, especiada, y cítrica con recuerdos tropicales, frescos y afrutados.
- ▶ En determinados vinos realza las notas de ciruela y frutos rojos y posee un ligero toque de vinagre balsámico y mineral.
- ▶ Es particular porque va del picante al dulce, es aromáticamente complejo y se caracteriza por un bouquet persistente.
- ▶ En algunos vinos se aprecia una nota de té y de aroma floral (té de jazmín).
- ▶ Al gusto resulta ser equilibradamente tánico, mientras en nariz es intenso.
- ▶ Evidencia coherencia entre nariz y boca.

Descriptorios organolépticos



Bouquet de flores frescas



Cítricos



Azahar



Chocolate blanco



Manteca de cacao

