



# EB XO

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 valoriser les notes aromatiques variétales.

**Conseillé pour:** stabiliser la couleur, préserver et sublimer les notes aromatiques du vin.

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

**A quel moment l'utiliser:** pendant l'élevage ou avant la mise en bouteille.

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

## Profils marquants des vins traités:

- ▶ Ils sont plus généreux en bouche et donc plus appréciés sur le marché.
- ▶ EB XO révèle des notes toastées, épicées, d'agrumes et des notes de fruits tropicaux, fraîches et fruitées.
- ▶ Il exalte dans certains vins des notes de prunes, de fruits rouges avec une légère note de balsamique et de citron vert (lime).
- ▶ En bouche, on apprécie les notes épicées. D'un point de vue aromatique il est complexe et se caractérise par un bouquet très ample.
- ▶ Il peut parfois révéler des notes de thé et des arômes floraux (jasmin).
- ▶ En bouche, les tanins sont plaisants et le nez est particulièrement intense.
- ▶ Le nez et la bouche sont harmonieux.

## Descripteurs organoleptiques



Bouquet de fleurs fraîches



Agrumes



Fleur d'oranger



Chocolat blanc



Beurre de cacao

