



ELLAGITAN LA

Taninos elágicos de origem vegetal que favorece o afinamento e a polimerização dos polifenóis



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Ellagitan LA é um preparado a base de taninos elágicos de origem vegetal que favorece o afinamento e a polimerização dos polifenóis.

O produto está disponível sob forma de tanino solúvel em pó: **Ellagitan LA**, ou em solução aquosa a 33 % estabilizada com SO₂: Ellagitan (Liquid) LA.

Permite formar acetaldeído, indispensável para ligar os antocianos as proantocianidinas estabilizando a cor dos vinhos.

Permite obter juntamente com a microoxigenação, um melhoramento qualitativo dos vinhos tratados, aumentando a suavidade e o volume dos vinhos.

Previne a oxidação dos aromas dos vinhos, e deve ser adicionado no final da fermentação alcoólica e a cada trasfega.

Pode ser utilizado como coadjuvante de clarificação, reduzindo a quantidade de bentonita, preservando a estrutura coloidal dos vinhos brancos e os aromas.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tanino ellágico de origem vegetal.

→ DOSES RECOMENDADAS

5 a 80 g/hL.

→ MODO DE APLICAR

Adicionar diretamente nos vinhos, mediante remontagem, utilizando eventualmente tubo venturi.

→ À CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Armazenar em local fresco e seco, ao abrigo da luz e de calor direto.

Saco de 20 kg.

