



# ELLAGITAN Liquid LA

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



## → DESCRIÇÃO TÉCNICA

**Ellagitan Liquid 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 SO<sub>2</sub>: **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 ellagico de origem vegetal em solução aquosa em associação a anidrido sulfuroso.

## → DOSES RECOMENDADAS

10 a 160 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.

Bombona de 25 kg.

