



EB Berry Mix

.....
Coadjuvante tecnológico à base de tanino elágico extraído de madeira tostada
.....



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

EB Berry Mix é composto por tanino elágico. É indicado para estabilizar a cor, preservar e evidenciar as notas aromáticas. O mecanismo de ação de **EB Berry Mix** é a formação do 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. A ser usado no acabamento dos vinhos antes do engarrafamento ou em envelhecimento. Os vinhos tratados, ao paladar, resultam mais fáceis de perceber e isso faz com que sejam mais facilmente apreciados pelo mercado. Evidencia-se uma nota tostada a frutos vermelhos, complexa, com um retrogosto que lembra a tostadura do carvalho francês. Em alguns vinhos exalta as notas a ameixa e a frutos vermelhos e apresenta uma ligeira nota a balsâmico. É muito particular porque vai das especiarias à doçura; resulta aromaticamente complexo e caracteriza-se por um bouquet amplo e doce. Ao palato resulta ser equilibradamente tânico enquanto ao olfato é intenso. Outra característica muito importante é a coerência entre nariz e boca (aquilo que é percebido ao nariz é encontrado na boca)..

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Mistura de taninos elágicos estabilizada com E414.

→ DOSES RECOMENDADAS

De 5 a 60 g/hL.

→ MODO DE APLICAR

Dissolver a dose em mosto ou em vinho e adicionar na massa em remontagem.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Conservar em local fresco, seco e protegido da luz e calor diretos.

Frasco com 1 kg.

Bidão com 10 kg.

