



ELLAGITAN Barrique Blanc

.....
Coadjuvante tecnológico a base de taninos elágicos extraídos de carvalho e goma arábica
.....



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

A extração dos taninos acontece através de um sistema delicado que permite obter taninos doces, desta maneira se evita a extração de notas verdes que aportarão aos vinhos sensações desagradáveis e desarmônicas.

Graças a estes sistemas o aporte de cor é limitado, sendo, portanto, ideal para vinhos brancos.

Ellagitan Barrique Blanc, graças ao seu particular sistema de extração, garante uma perfeita homogeneização na massa, estabilidade da solução ao longo do tempo, facilidade de uso e dosagem.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tanino enológico em associação com goma arábica.

Catalisa a polimerização das antocianas estruturando o vinho e ajudando-o a fixar a cor. Elimina ligeiras notas de redução presentes em vinhos. Pode ser usado em vinhos brancos em afinamento e em fase pré-embalagem.

→ DOSES RECOMENDADAS

2,5 a 15 g/hL, podendo variar conforme o vinho.

→ MODO DE APLICAR

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

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

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

Sacos de 0,5 kg.

