



ELLAGITAN Rouge

Nutrientes para levaduras



→ DESCRIPCION TECNICAS

Tanino elágico y proantocianidínico, estudiado para preservar la frescura gustativa y olfativa de los vinos tintos obtenidos con maceraciones cortas.

Se aconseja utilizarlo en el descube o en el primer trasiego, momento en el que demuestra de forma evidente su eficacia en la estabilización del color sin alterar el gusto.

→ COMPOSICION Y CARACTERISTICAS TECNICAS

Taninos de madera.

→ DOSIS DE EMPLEO

5-60 g/hL.

→ FORMA DE EMPLEO

Se utiliza en fermentaciones y en cada trasiego.

→ CONSERVACION Y CONFECCION

Conservar en lugar fresco y airea.

Paquete de 5 kg.

