



ELLAGITAN Barrique Blanc

Tanino enológico



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICAS

Ellagitan Barrique Blanc favorece la maduración e integra con notas delicadas el perfume y el gusto de los grandes vinos blancos. El tanino enológico elágico es extraído de madera tostada de roble. La maduración es siempre superior a los dos años, según la técnica usada para la producción de las más preciadas barricas.

El innovador sistema físico utilizado para la maceración de la madera y para la extracción del tanino, permiten hacer una hidrólisis de la sustancia amarga y su sucesiva precipitación. Las macromoléculas polisacáridicas permiten encapsular el patrimonio aromático propio del roble tostado, evitando su dispersión.

Ellagitan Barrique Blanc prolonga la persistencia aromática, mejorando la suavidad y la sapidez de los vinos, integra la complejidad aromática con delicadas notas que recuerdan el chocolate y la vainilla.

Ellagitan Barrique Blanc permite también aumentar la eficacia de las barricas usadas al final del segundo pasaje, optimizando la rotación de los recipientes; presenta numerosas ventajas respecto a la utilización de Oak Chips: es inmediatamente soluble y no cede sustancias indeseadas, como resinas o compuestos amargos; no aporta contaminaciones microbianas y mohos; no tiene pérdida de vino debido a la absorción de la madera.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tanino enológico de roble.

→ DOSIS DE EMPLEO

2,5-15 g/hL.

→ FORMA DE EMPLEO

Disolver la dosis en mosto o vino.

En los vinos tintos resulta óptima la combinación con Bâtonnage Plus Structure.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Condiciones de almacenaje: mantener siempre bien cerrados los envases.

Indicación para los locales: conservar en ambientes frescos y adecuadamente ventilados.

Bolsas 5 kg.

