



EB Berry Mix

.....
 Coadyuvante tecnológico a base de taninos elágicos extraídos de madera
 tostada



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

EB Berry Mix, al estar compuesto por taninos elágicos, está indicado para estabilizar el color, preservar y resaltar las notas aromáticas del vino. El mecanismo de acción de **EB Berry Mix** es formar el etanal indispensable para enlazar los antocianinos a las proantocianidinas; también capta de forma eficaz los radicales libres que oxidan el aroma. Está también indicado para atenuar la astringencia, preservar y resaltar las notas aromáticas varietales. Se utiliza para el acabado de los vinos antes del embotellado o en afinado. En los vinos tratados es más fácil de percibir el gusto franco y esto los hace fácilmente apreciables en el mercado. Se aprecian notas tostadas de frutos rojos, complejos, con un retrogusto que recuerda el tostado de roble francés. En ciertos vinos resalta las notas de ciruela y de frutos rojos y tiene una ligera nota balsámica. Es muy particular porque engloba desde los especiados hasta el dulzor; resulta aromáticamente complejo y se caracteriza por un bouquet amplio y dulce. Al gusto resulta ser equilibradamente tánico, mientras que en nariz es intenso. Otra de sus características muy importante es la coherencia entre nariz y boca (lo que se percibe en la nariz se encuentra en boca).

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Mezcla de taninos elágicos estabilizados con E414.

→ DOSIS DE EMPLEO

De 5 a 60 g/hL.

→ FORMA DE EMPLEO

Disolver la dosis en mosto o en vino y adicionarla a la masa en remontado.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en lugar fresco y seco, protegido de la luz y el calor directo.

Botes de 1 kg neto.

Bombonas de 10 kg netos.

