



# ELLAGITAN Rouge

.....  
Tanino para fermentaciones de vinos tintos  
.....



## → DESCRIPCIÓN TÉCNICA

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.

## → COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Mezcla de taninos elágicos y proantocianídicos.

## → DOSIS DE EMPLEO

5-60 g/hL.

## → FORMA DE EMPLEO

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

## → CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en lugar fresco y seco al abrigo de la luz y el calor directo.

Saco de 5 kg netos.

