



EB XO

.....
Coadyuvante tecnológico a base de tanino elágico extraído de madera de roble tostado
.....



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

EB XO, se compone de tanino elágico y está indicado para estabilizar el color, preservar y poner en evidencia las notas aromáticas del vino. El mecanismo de acción del **EB XO** es el de regular la producción del etanal necesario para el enlace de los antocianinos con las proantocianidinas. También capta de manera eficaz los radicales libres que oxidan los aromas.

Indicado para atenuar la astringencia, preservar y resaltar las notas aromáticas varietales. Se utiliza en el afinado del vino antes del embotellado o el envejecimiento.

Los vinos tratados con **EB XO** evidencian la percepción en boca y se hacen más valorados en el mercado. Se evidencian notas tostadas, especiadas y cítricas con recuerdos tropicales, frescos y afrutados. En determinados vinos realza las notas de ciruela y frutos rojos y posee un ligero toque de vinagre balsámico y mineral. Es particular porque va del picante al dulce, es aromáticamente complejo y se caracteriza por un bouquet persistente. En algunos vinos se aprecia una nota de té y de aroma floral (té de jazmín). Al gusto resulta ser equilibradamente tánico. Evidencia coherencia entre nariz y boca.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Preparado a base de tanino elágico.

→ DOSIS DE EMPLEO

De 5 a 60 g/hL.

→ FORMA DE EMPLEO

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

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

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

Botellas de 1 kg netos.

