



ELLAGITAN Barrique Rouge

Coadyuvante tecnológico a base de tanino elágico de madera de roble y goma arábica



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

La extracción de los taninos se realiza mediante un especial sistema que permite obtener solo los taninos dulces, de esta forma se evita la cesión de notas verdes que aportan al vino sensaciones desagradables y poco armónicas.

Ellagitan Barrique Rouge gracias a su especial sistema de preparación garantiza: una perfecta homogenización en la masa; estabiliza la solución en el tiempo; facilita su empleo y dosificación.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tanino enológico asociado a goma arábica.

Cataliza la polimeración de las proantocianidinas, estructurando los vinos, favoreciendo la estabilidad del color.

Elimina o reduce las reducciones de los vinos.

Puede utilizarse en vinos tintos, en afinado y en pre-embotellado.

→ DOSIS DE EMPLEO

De 2-5 g/hL, dependiendo de las características del vino a tratar y del resultado que se desee obtener.

→ FORMA DE EMPLEO

Diluir la dosis en mosto o vino y adicinarla a la masa en remontado.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

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

Paquetes de 500 g netos en cajas de 1 kg.

