



EB XO

.....
Adjuvant technologique à base de tanin ellagique extrait de bois de Chêne toasté
.....



→ DESCRIPTION TECHNIQUE

EB XO est un tanin ellagique indiqué pour stabiliser la couleur, préserver et relever les notes aromatiques du vin. Son mécanisme d'action est basé sur la formation d'éthanal, élément indispensable pour relier les anthocyanes aux pro anthocyanidines. Il est très efficace pour capter les radicaux libres qui oxydent les arômes.

Il est indiqué pour atténuer l'astringence, préserver et sublimer les notes aromatiques variétales. Il peut être utilisé pour affiner les vins de caractère avant l'embouteillage ou en élevage.

Les vins traités avec **EB XO** s'ouvrent sur des notes toastées et fruitées, voire sur des arômes tropicaux et frais. Sur certains vins, il exalte les notes de prunes, fruits rouges et les parfums balsamiques. En bouche, on apprécie les notes épicées et fleuries de type jasmin.

EB XO permet d'obtenir des vins soyeux, amples et complexes avec une réelle cohérence aromatique entre le nez et la bouche.

→ COMPOSITION ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Préparation à base de tanin ellagique.

→ DOSES D'EMPLOI

S'utilise de 1 à 60 g/hL.

→ MODE D'EMPLOI

Délayer la dose dans du vin et ajouter au volume au cours d'un remontage.

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière, de l'humidité et de la chaleur directe.

Flacon de 1 Kg.
Bidon de 10 Kg.

