



ELLAGITAN Barrique Blanc

.....
Coadiuvante tecnologico a base di tannino ellagico da legno di quercia e
gomma arabica
.....



→ DESCRIZIONE TECNICA

L'estrazione dei tannini viene effettuata tramite un particolare sistema delicato che permette di ottenere soltanto tannini dolci, in questo modo si evita la cessione di note verdi che apporterebbero al vino sensazioni sgradevoli e disarmoniche.

Grazie a tale sistema di estrazione l'apporto di colore al vino è molto limitato ideale quindi per vini bianchi.

Ellagitan Barrique Blanc grazie al particolare sistema di preparazione garantisce: una perfetta omogeneizzazione nella massa; stabilità della soluzione nel tempo; facilità di utilizzo e di dosaggio.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Tannino enologico in associazione a gomma arabica.

Catalizza la polimerizzazione delle proantocianidine, strutturando i vini ed aiutandoli a fissare il colore. Elimina leggere riduzioni dei vini.

Può essere usato su vini bianchi in affinamento ed in pre-imbottigliamento.

→ DOSI D'IMPIEGO

Da 2,5 a 15 g/hL a seconda dei casi.

→ MODALITÀ D'USO

Sciogliere la dose in mosto o vino ed aggiungerla alla massa in rimontaggio.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da luce e calore diretti.

Pacchetti da g 500 netti in scatole da kg 1.