



ELLAGITAN Barrique Rouge

.....
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.

Ellagitan Barrique Rouge grazie al particolare sistema di preparazione garantisce: una perfetta omogeneizzazione nella massa; stabilit  della soluzione nel tempo; facilit  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.

Pu  essere usato su vini rossi in affinamento ed in pre-imbottigliamento.

→ DOSI D'IMPIEGO

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

→ MODALIT  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

