



# ELLAGITAN Liquid

.....  
 Coadiuvante tecnologico a base di tannino ellagico ideale per il trattamento dei mosti e dei vini  
 .....



## → DESCRIZIONE TECNICA

**Ellagitan Liquid** è un tannino di tipo ellagico in forma liquida. Di gusto morbido, vellutato ed elegante, è ideale per il trattamento dei mosti e dei vini bianchi e rosati.

In fermentazione si utilizza sia per prevenire le ossidazioni che per stabilizzare la materia colorante. Impiegato sul mosto fiore di prima pressatura o durante la fermentazione, sviluppa particolari qualità strutturali che integrano le caratteristiche naturali dei vini, arricchendoli nel profumo e nel gusto.

**Ellagitan Liquid** aggiunto ai vini fa risaltare le sensazioni gustative e riduce il rischio di ossidazione permettendo di migliorare la lucentezza dei vini bianchi. Impedisce la polimerizzazione dei polifenoli preservando inalterate le qualità di freschezza gustativa e olfattiva dei vini evitando lo sviluppo delle tipiche note amare.

Conferisce alle note "boisées", che sviluppano la complessità del bouquet e quindi influenzano in modo marcato il gusto del vino, evidenziando note di vaniglia, liquirizia e legno tostato.

**Ellagitan Liquid**, come coadiuvante di chiarifica, favorisce la stabilizzazione proteica, consentendo di ridurre le dosi di bentonite e degli altri chiarificanti. Preserva la struttura colloidale naturale dei vini bianchi, fa risaltare le sensazioni gustative di pienezza migliorando i caratteri organolettici dei vini.

## → COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Tannino ellagico, potassio bisolfito.

## → DOSI D'IMPIEGO

Sul mosto fiore o in fermentazione in corso: da 10 a 20 g/hL. Sui vini bianchi e rosati: da 5 a 30 g/hL a seconda dell'effetto desiderato.

La dose di tannino da aggiungere si determina moltiplicando per 2,5 la quantità stabilita mediante assaggio effettuato immediatamente dopo l'aggiunta, in quanto Ellagitan si combina con i componenti del mosto e del vino, stabilizzandosi nello spazio di 2-3 giorni.

## → MODALITÀ D'USO

Sciogliere la dose di **Ellagitan Liquid** in mosto o in vino ed aggiungerla alla massa di rimontaggio.

## → CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

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

Taniche da kg 5 netti in scatole da kg 20.

Taniche da kg 25 netti.

