



EB XO

.....
 Coadiuvante tecnologico a base di tannino ellagico estratto da legno tostato di quercia



→ DESCRIZIONE TECNICA

EB XO, essendo composto da tannino ellagico, è indicato per stabilizzare il colore, preservare e mettere in evidenza le note aromatiche del vino. Il meccanismo d'azione di **EB XO** è quello di formare l'etanale indispensabile per legare gli antociani alle proantocianidine. Inoltre capta molto efficacemente i radicali liberi che ossidano l'aroma. È indicato anche per attenuare l'astringenza, preservare e mettere in evidenza le note aromatiche varietali. Va utilizzato per la rifinitura dei vini prima dell'imbottigliamento o in affinamento. I vini trattati risultano più facili da percepire al gusto e ciò li rende facilmente apprezzabili dal mercato. Si sente una nota tostata, speziata e agrumata con sentori tropicali, freschi e fruttati. In certi vini esalta le note di prugna e di frutti rossi e ha una leggera nota di balsamico e di lime. È molto particolare perché va dalla speziatura alla dolcezza, risulta aromaticamente complesso e si caratterizza per un bouquet molto ampio che va dallo speziato al dolce. In certi vini si sente una nota di thè e di aroma floreale (thè al gelsomino). Al gusto risulta essere equilibratamente tannico, mentre al naso intenso. Un'altra sua caratteristica molto importante è la coerenza tra naso e bocca (quello che si percepisce al naso lo si riscontra in bocca).

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Preparato a base di tannino ellagico.

→ DOSI D'IMPIEGO

Da 5 a 60 g/hL.

→ MODALITÀ D'USO

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

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

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

Flaconi da kg 1 netti.
 Taniche da kg 10 netti.

