



# EB Goud-Ron

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



## → DESCRIZIONE TECNICA

**EB Goud-Ron**, 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 Goud-Ron** 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, forte, anche detta di catrame (come nei grandi vini rossi invecchiati in barrique). La vaniglia equilibrata e corposa bene si integra con i vini di grande spessore. È molto particolare perché va dalla speziatura alla dolcezza, risulta aromaticamente complesso e si caratterizza per un bouquet molto ampio. 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

Miscela di tannini ellagici stabilizzati con E414.

## → 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.

