



ELLAGITAN Barrique

Coadjuvante tecnológico à base de tanino elágico extraído da madeira de carvalho tostada



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

A extracção é feita através de um sistema especial e delicado que permite obter taninos suaves; deste modo evita-se a transmissão de notas verdes que cederiam ao vinho sensações desagradáveis e desarmónicas.

Ellagitan Barrique graças ao particular sistema de produção garante perfeita homogeneização na massa, estabilidade da solução no tempo, facilidade de aplicação e de dosagem.

Ellagitan Barrique pode ser usado para catalisar a polimerização das proantocianidinas, estruturando os vinhos e ajudando a fixar a cor, realçar as notas de barrica inclusive nos vinhos estagiados em madeira, aumentar a eficácia das barricas, optimizando a rotação das mesmas, eliminar leves reduções dos vinhos.

Pode ser usado em vinhos brancos ou tintos em estágio e no pré-engarrafamento.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Mistura de taninos elágicos estabilizados com E414.

→ DOSES RECOMENDADAS

De 2 a 10 g/hL, conforme as características do vinho a tratar e dos resultados que se desejam obter.

→ MODO DE APLICAR

Dissolver a dose em mosto ou em vinho e adicionar na massa em remontagem.
Antes de usar, agitar para homogeneizar.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Armazenar em local fresco e seco, protegido da luz e do calor direto.

Frascos com 1 kg.

