



EB Fruit Reserve

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



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

EB Fruit Reserve, sendo puramente composto por tanino elágico é indicado para estabilizar a cor, preservar e evidenciar as notas aromáticas do vinho. O mecanismo de ação de **EB Fruit Reserve** é a formação do etanal indispensável para ligar as antocianinas às proantocianidinas. Também capta muito eficazmente os radicais livres que oxidam o aroma.

Serve para atenuar a adstringência, preservar e evidenciar as notas aromáticas varietais. É indicado para “maquilhar” os vinhos antes do engarrafamento ou em acabamento.

Nos vinhos tratados com **EB Fruit Reserve**, ao nariz, destaca-se uma nota frutada, em particular, frutos vermelhos como a cereja. Percebe-se ainda notas a baunilha e citrinas. Na boca, são encontradas notas a especiarias, canela, ervas aromáticas secas e balsâmico. Em certos vinhos sente-se notas a chá aromático e chá fresco com notas de infusão de frutos vermelhos e silvestres. Depois do vinho estar alguns minutos no copo, deteta-se notas a caramelos/rebuçados. Por vezes, ao nariz, sente-se uma agradável nota a compota. O vinho tratado resulta mais doce, complexo e mais completo. A coerência entre nariz (odor) e boca (palato) é perfeita. Se o vinho a tratar tem toques negativos, limpa-o muito bem. O tanino confere mais equilíbrio ao vinho, quer ao nariz quer ao palato. É rico e faz o vinho “descolar”.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Preparado à base de tanino elágico.

→ DOSES RECOMENDADAS

De 5 a 60 g/hL.

→ MODO DE APLICAR

Dissolver a dose em mosto ou em vinho e adicionar na massa em remontagem.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Conservar em local fresco, seco, protegido da luz e calor diretos.

Frascos com 1 kg.

