



EB Goud-Ron

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



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

EB Goud-Ron é composto por taninos elágicos. É indicado para estabilizar a cor, preservar e evidenciar as notas aromáticas do vinho. O mecanismo de ação de **EB Goud-Ron** 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. A ser usado no acabamento de vinhos antes do engarrafamento ou em envelhecimento. Ao paladar, os vinhos tratados resultam mais fáceis de perceber e isso faz com que sejam mais facilmente apreciados pelo mercado. Evidencia-se uma nota tostada forte, também designada alcatrão (como nos grandes vinhos tintos envelhecidos em barricas). A baunilha, equilibrada e encorpada, integra-se muito bem com os vinhos de grande estrutura. É muito particular porque vai das especiarias à doçura. Resulta aromaticamente complexo e caracteriza-se por um bouquet muito amplo. Ao palato resulta ser equilibradamente tânico enquanto ao olfato é intenso. Outra característica muito importante é a coerência entre nariz e boca (aquilo que é percebido ao nariz é encontrado na boca).

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Mistura de taninos elágicos estabilizada com E414.

→ 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 e protegido da luz e calor diretos.

Frasco com 1 kg.

Bidão com 10 kg.

