



ELLAGITAN Chêne

.....
Ellagittannin zur Farbstabilisierung und um die rebsortentypischen Aromen des Weines zu bewahren und herauszuarbeiten
.....



→ TECHNISCHE BESCHREIBUNG

Der Weinausbau, ebenfalls als maturation oder élevage bezeichnet, stellt einen wichtigen, postfermentativen Prozess dar, während dem die organoleptischen Eigenschaften des Weines entwickelt werden.

Die Steuerung dieses Prozesses besteht darin, der Wirkung des Sauerstoffs eine bestimmte Richtung zu geben, während er beim Abstich und den weiteren Arbeitsschritten im Wein aktiv wird.

Unter Einfluss von Sauerstoff im Ausbau polymerisieren die Anthocyane mit den Proanthocyanidinen.

Ellagitan Chêne verbessert das Reduktionpotential des Weines.

Ellagitan Chêne bildet das notwendige Ethanal, um die Anthocyane mit den Proanthocyanidinen zu verbinden, was wiederum freie Radikalgruppen bindet und damit Oxidation verhindert.

Ellagitan Chêne stabilisiert die Farbe, mindert die Adstringenz, erhält und hebt die Rebsortentypizität hervor, ohne exzessive Holznoten in den Wein zu bringen.

→ ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Ellagisches Tannin aus Eichenholz.

→ DOSIERUNG

5-60 g/hL Nach der Gärung bei jedem Abstich.

→ LAGERUNG UND VERPACKUNG

Kühl und trocken lagern, geschützt vor Sonnenlicht und Hitze.

2 x 500 g netto Beutel.

5 kg netto Sack

