



# EB Berry Mix

.....  
Technisches Hilfsmittel auf Basis von Ellagtanninen aus getoastetem  
Eichenholz  
.....



## → TECHNISCHE BESCHREIBUNG

**EB Berry Mix**, empfiehlt sich zur Farbstabilisierung, sowie zur Bewahrung und Intensivierung der Weinaromatik. Der Wirkmechanismus von **EB Berry Mix** beruht dabei auf der Bildung des zur Bindung von Anthocyanen an Proanthocyanidinse nötigen Ethanal. Es bindet außerdem effektiv freie Radikale die Aromen oxidieren könnten. Es eignet sich ebenfalls zur Abmilderung von adstringenten Noten und zum Schutz und Hervorheben von sortentypischen Aromen. Es sollte zur Füllvorbereitung oder während des Weinausbaus verwendet werden. Die damit behandelten Weine sind geschmacklich zugänglicher und einfacher zu vermarkten. Es hat ein komplexes Aroma von getoastetem Holz und roten Früchten, mit einem Nachhall von französischer Eiche. In manchen Weinen verstärkt es Aromen von Pflaume und roten Früchten und hat eine leicht balsamische Note.

Das Besondere ist das komplexe Arome von würzig bis süß und ein vielfältiges Bukett. Der Geschmack zeigt ausgewogene Tannine und eine intensive Nase. Eine weitere wichtige Eigenschaft ist die Übereinstimmung von Nase und Mund (Geschmack und Geruch entsprechen sich).

## → ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Mischung von Ellagtanninen stabilisiert mit E414.

## → DOISERUNG

von 5 bis 60 g/hL.

## → GEBRAUCHSANWEISUNG

In Most oder Wein auflösen und dem Gebinde durch Überpumpen zugeben.

## → LAGERUNG UND VERPACKUNG

Kühl und trocken lagern, vor direktem Licht und Hitze schützen.

1 kg Flaschen.

10 kg Kanister.

