



EB Goud-Ron

Pörkölt tölgyfából kivont ellag tannin alapú technológiai segédanyag



→ LEÍRÁS

EB Goud-Ron ellag tanninok keveréke, javasolt a szín stabilizálására és a borok aroma jegyeinek megóvására, illetve kiemelésére. **EB Goud-Ron** hatásmechanizmusa az elengedhetetlen etanal felszabadítása, mely az antociánokat a proantocianidinekhez köti; ezen túl nagyon hatásosan megköti a szabad gyököket, melyek oxidálják az aromát. Javasolt a fanyar íz csökkentésére is, védi és előtérbe helyezi a különböző aroma jegyeket. Alkalmazható a borok utókezelésére palackozás előtt vagy finomításkor. A kezelt borok íze könnyebben felismerhető, ezáltal kedveltebb a piac számára. Érezhető egy kátrányosnak is mondott (mint a barrique-ban érlelt vörösboroknál) erős pörkölt jelleg. A kiegyensúlyozott és erőteljes vanília jelleg jól illeszkedik a testes vörösborokhoz. Nagyon különleges, mert a fűszerestől az édeskésig terjed az ízvilág, komplex aromás jelleget eredményezve, nyitott és édes illat jellemzi. Íze kiegyensúlyozottan tanninos, ezzel egyidejűleg illata intenzív. Egy másik nagyon fontos tulajdonsága az orr és a száj közötti összefüggés (amit az orr érez visszaköszön a szájban).

→ ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

E414-gyel stabilizált ellag tanninok keveréke.

→ ADAGOLÁS

5 - 60 g/hl.

→ ALKALMAZÁS

Oldjuk fel mustban vagy borban és adjuk a kezelendő anyaghoz körfejtés közben.

→ TÁROLÁS ÉS CSOMAGOLÁS

Tárolása hűvös és száraz helyen fénytől és közvetlen hőhatásoktól távol.

Nettó 1 kg-os flakonok.

Nettó 10 kg-os kannák.

