



# EB Fruit Reserve

Pörkölt tölgyfából kivont ellag tannin alapú technológiai segédanyag



## → LEÍRÁS

**EB Fruit Reserve** ellag tanninok keveréke, javasolt a szín stabilizálására és a borok aroma jegyeinek megóvására, illetve kiemelésére. **EB Fruit Reserve** 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 boroknál **EB Fruit Reserve** az orrnak gyümölcsös jegyek érzetét adja, leginkább a piros gyümölcsökét, mint a cseresznye. Ezen túl érezhető a vaníliás és déligyümölcsös jelleg; az ízben visszaköszön a fűszer, a fahéj, a száraz fűszernövények és a balzsamos jelleg. Bizonyos boroknál érezhető az aromás és friss tea piros és erdei gyümölcsök jegyeivel ötvözve. Néhány perc után, ahogy a bor a pohárba kerül érezhető a karamell/candy. A kezelt bor egyre édesebb, időnként kellemes gyümölcsíz érzetével az orral. A kezelt borok komplexebbek és teljesebbek. Ezen túl az orr (illat) és a száj (íz) közötti kapcsolat tökéletes. Ha a kezelendő bor negatív jellegekkel rendelkezik nagyon jól megtisztítja. A tannin jobban egyensúlyba hozza a bort mind az illat, mind az íz szempontjából. A bor gazdaggá válik és "fejlődik".

## → ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

Ellag tannin alapú készítmény.

## → 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.

