



EB Berry Mix 浆果单宁

烘烤木材中提取的鞣花单宁制剂



→ 技术描述

EB Berry Mix, 由鞣花单宁组成, 有助于稳定颜色, 保持和突出葡萄酒的芳香。EB Berry Mix的作用机制是形成将花青素与原花青素结合所必需的乙醛; 它还能非常有效地捕获氧化香气的自由基。此外还可以减弱葡萄酒的涩味, 保持和突出品种芳香。应在装瓶前或陈酿前添加。添加后的葡萄酒口味提升明显, 有助于市场销售。可以品尝到红色水果味, 烘烤味, 复杂并悠长, 让人联想到烘烤过的法国橡木。在一些葡萄酒中, 可以增强李子和红色水果香气, 并带有淡淡的清香味。这是非常特别的, 因为这是从辛香到花香的转变, 芳香复杂并带有花束的甜香味。在口味上单宁平衡, 而在嗅觉上又很丰富。并且嗅觉和味觉上保持一致性。

→ 组成和技术特征

使用 E414 进行稳定的鞣花单宁混合物。

→ 用量

5 - 60 g/hL.

→ 使用方法

先用葡萄汁或葡萄酒稀释, 再进行添加

→ 储存及包装

存放在阴凉干燥的地方, 远离光照和热源。

1 kg 瓶装
10 kg 罐装

