



ELLAGITAN

.....
 Ellag tannin alapú technológiai segédanyag, ideális mustok, fehér és rozé borok kezeléséhez



→ LEÍRÁS

Ellagitan egy ellag típusú tannin, mely sárgás-barna por alakban van jelen. Lágy, bársonyos és elengáns ízű, ideális mustok és fehér, illetve rozé borok kezelésére.

Használható fermentációkor mind az oxidáció megelőzésére, mind a színanyag stabilizálására. Az első préselésű mustlénél használva vagy a fermentáció során különleges minőségű szerkezetet képez, mely integrálja a bor természetes jellegeit, az ízt és az illatot gazdagítva.

A borokhoz adott **Ellagitan** kiemeli az ízeket és csökkenti az oxidáció veszélyét lehetővé téve a fehér borok csillogását. Megakadályozza a polifenolok polimerizációját, módosítás nélkül megőrizve a borok ízének és illatának frissességét kiküszöbölve a tipikus keserű jellegek kialakulását. "Fás" jelleget ad, mely kialakítja az íz összetettségét, vagyis markánsan befolyásolja a bor ízvilágát, kiemelve a vaníliás, édesgyökér és pörkölt fa jellegeket.

Ellagitan, mint derítési segédanyag hozzájárul a proteines stabilizációhoz, lehetővé téve a bentonit és más derítőszerkezetek adagjainak csökkentését. Megóvja a fehér borok természetes kolloidális szerkezetét, kiemelve a telt ízérzetet, javítva a borok érzékszervi tulajdonságait.

→ ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNOLÓGIAI JELLEMZŐK

Ellag tannin.

→ ADAGOLÁS

5-60 g/hl minden átfajtéskor.

A hozzáadandó tannin adagot úgy kell kiszámolni, hogy a kóstolással meghatározott mennyiséget megszorozzuk 2,5-tel, mivel **Ellagitan** vegyületet képez a must és a bor összetevőivel, 2-3 nap után stabilizálódva.

→ ALKALMAZÁS

Oldjuk fel az **Ellagitan** adagot mustban vagy borban és adjuk a kezelendő termékhez átfajtéskor.

→ TÁROLÁS ÉS CSOMAGOLÁS

Tárolása hűvös és száraz helyen, fénytől és közvetlen hőhatásoktól védve.

Nettó 5 kg-os zsákok.
 Nettó 20 kg-os zsákok.

