



# ELLAGITAN Barrique Blanc

Pörkölt tölgyfából kivont ellag tannin és gumiarábikum alapú technológiai segédanyag



## → LEÍRÁS

A tannin kivonása egy különlegesen kíméletes eljárásn keresztül történik, mely lehetővé teszi kizárólag az édes tanninok kivonását, ezen a módon elkerülhető a zöld jellegek átengedése, mely a bornak kellemetlen és nem oda illő ízekeket kölcsönöz.

Ennek a kivonási eljárásnak köszönhetően nagyon korlátozottan hat a színre, ezért ideális a fehér borokhoz.

**Ellagitan Barrique Blanc** a különleges gyártási eljárásnak köszönhetően garantálja: a massa tökéletes homogenitását; az oldat stabilitását az idővel; könnyű alkalmazást és adagolást.

## → ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

Borászati tannin gumiarábikummal.

Katalizálja a proantocianidinek polimerizációját, szerkezetessé téve a borokat és segítve a szín stabilizálását.

Eltávolítja a borok enyhe redukáló tulajdonságát.

Alkalmazható fehér borokhoz finomításkor és palackozás előtt.

## → ADAGOLÁS

2,5 - 15 g/hl esetektől függően.

## → ALKALMAZÁS

Oldjuk fel az adagot mustban vagy borban és adjuk a kezelendő termékhez átfejtéskor.

## → TÁROLÁS ÉS CSOMAGOLÁS

Tárolása hűvös és száraz helyen fénytől és közvetlen hőhatásoktól védve.

Nettó 500 g-os csomagok 1 kg-os kartonokban.

