



EB Fruit Reserve

.....
 Coadyuvante tecnológico a base de tanino elágico extraído de madera
 tostada de roble



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

EB Fruit Reserve, se compone de tanino elágico y está indicado para estabilizar el color, preservar y poner en evidencia las notas aromáticas del vino. El mecanismo de acción del **EB Fruit Reserve** es el de regular la producción del etanal necesario para el enlace de los antocianinos con las proantocianidinas. También capta de manera eficaz los radicales libres que oxidan los aromas.

Indicado para atenuar la astringencia, preservar y resaltar las notas aromáticas varietales. Se utiliza en el afinado del vino antes del embotellado o el envejecimiento.

Los vinos tratados con **EB Fruit Reserve** en nariz se aprecia una nota afrutada, en particular los frutos rojos como la cereza. También se percibe una nota de vainilla y cítricos, en el gusto encontramos notas especiadas, canela, hierba seca y balsámica. En algunos vinos se aprecia una nota de té aromático y de té fresco con notas de frutos rojos y de bosque. Después de unos minutos de estar el vino en la copa se aprecia una nota de caramelo/dulce. El vino tratado siempre es más redondo, y a veces, en nariz hay una agradable nota de confitura. El vino tratado resulta más complejo. La coherencia entre la nariz y la boca es perfecta. Si en el vino a tratar existen notas negativas lo limpia de forma evidente. El tanino otorga más equilibrio al vino tanto en nariz como en boca.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Preparado a base de tanino elágico.

→ DOSIS DE EMPLEO

De 5 a 60 g/hL.

→ FORMA DE EMPLEO

Disolver la dosis en el mosto o vino y añadir a la masa en el remontado.

Agitar para homogeneizar antes de su empleo.

La presencia de eventuales depósitos no influye en las prestaciones del producto.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en lugar fresco y seco, protegido de la luz y el calor directo.

Botellas de 1 kg netos.

