



ELLAGITAN Barrique Rouge

Aide technologique à base de tanin ellagique de bois de chêne et de gomme arabique



→ DESCRIPTION TECHNIQUE

L'extraction des tanins est effectuée à l'aide d'un système doux spécial qui permet d'obtenir uniquement des tanins doux évitant ainsi la libération de notes vertes qui donneraient au vin des sensations désagréables et manquant d'harmonie. La qualité du vin n'est donc pas dégradée.

Grâce à ses spécificités, le tanin **Ellagitan Barrique Rouge** garantit la stabilité du vin, après la parfaite homogénéisation du volume traité.
Stabilité de la solution dans le temps; facilité d'utilisation et de dosage.

→ COMPOSITION ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

mélange de tanins ellagiques stabilisés avec de la gomme arabique.

Catalyse la polymérisation des proanthocyanidines, structurant les vins et favorisant la fixation de la couleur. Elimine les légères réductions dans les vins. Peut être utilisé sur les vins rouges en élevage et en pré-embouteillage

→ DOSES D'EMPLOI

A partir de 2,5 g/hL et plus selon les cas.

→ MODE D'EMPLOI

Dissoudre la dose dans le moût ou le vin et l'ajouter au volume à traiter lors d'un remontage.

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans l'emballage scellé d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec, frais et exempt d'odeur.

Paquets de 500 g net dans des boîtes de 1 kg

