



ELLAGITAN Red XPL

Tanino elágico para o afinamento dos vinhos



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

A adição de taninos no início do afinamento é o primeiro passo para a obtenção de vinhos mais duradouros e tanicamente equilibrados e onde as propriedades polifenólicas e aromáticas da uva devem ser preservadas e realçadas, além de conferirem específicas sensações organolépticas atribuíveis à espécie botânica e aos tratamentos feitos na madeira.

ELLAGITAN Red XPL é um tanino elágico com gosto doce e frutado, que permite obter vinhos com bouquet único, tanicamente agradáveis e equilibrados. **ELLAGITAN Red XPL** realça os perfis sensoriais dos vinhos tintos com notas a frutos vermelhos e bagas pretas.

Pode ser adicionado em conjunto com os taninos da família PROTAN e com os derivados de madeira da linha BOISÉLEVAGE.

ELLAGITAN Red XPL é um tanino elágico, ideal em microoxigenação, para favorecer as tonalidades violáceas dos grandes vinhos tintos.

Os aromas mais percebidos após a adição de **ELLAGITAN Red XPL** são as notas a cerejas, mirtilos, amoras, ameixas/abrunhos e groselha. Estas nuances complementam-se de forma perfeita nos vinhos tratados com **ARABINOL Dolce**.

Em anos menos expressivos é ideal para fazer sobressair as notas frutadas das castas, para proteger e estabilizar a componente antociânica.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tanino elágico.

Análises de uma solução aquosa com 2 g/L de **ELLAGITAN Red XPL**

IPT: 31

→ DOSES A UTILIZAR

De 5 a 15 g/hL nos vinhos tintos e de 2 a 5 g/hL nos rosés.

→ MODO DE APLICAR

Adicionar diretamente no vinho e homogeneizar.

→ ARMAZENAMENTO E EMBALAGENS

Armazenar/conservar em local fresco, seco e protegido da luz e do calor diretos.

Pacotes de 500g em caixas com 1 kg.

Coadjuvante tecnológico. Exclusivamente para uso profissional, na indústria alimentar/bebidas, uso enológico. Conforme normas em vigor

