



ELLAGITAN Red XPL

Tanino elágico para el afinado de los vinos



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

La adición de taninos al inicio del afinado es el primer paso para obtener vinos más longevos y tánicamente equilibrados, en los que se conservan y potencian las propiedades polifenólicas y aromáticas de la uva, además de aportar sensaciones organolépticas específicas, atribuibles a las especies botánicas y el procesamiento que sufre la madera.

ELLAGITAN Red XPL es un tanino elágico de sabor dulce y afrutado, que permite obtener vinos con un aroma único, tánicamente agradable y equilibrado. **ELLAGITAN Red XPL** potencia los perfiles sensoriales de los vinos tintos con notas de frutos rojos y de bayas negras. Se puede agregar en combinación con los taninos de la familia PROTAN y los alternativos de madera de la línea BOISÉLEVAGE.

ELLAGITAN Red XPL es un tanino elágico, ideal en microoxigenación, para favorecer las tonalidades violáceas de los grandes vinos tintos.

Las notas percibidas mayormente después de la adición de **ELLAGITAN Red XPL** son las notas de: cerezas, arándanos, moras, ciruelas y grosellas. Estos matices se integran perfectamente con los vinos tratados con **ARABINOL Dolce**.

En años menos expresivos es ideal para resaltar las notas afrutadas de la variedad, protegiendo y estabilizando el componente antocianico.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tanino elágico.

Análisis de una solución acuosa con 2 g/L de: **ELLAGITAN Red XPL**

IPT: 31

→ DOSIS DE EMPLEO

De 5 a 15 g/hL en vinos tintos; de 2 a 5 g/hL en los vinos rosados.

→ FORMA DE EMPLEO

Añadir directamente al vino y homogeneizar.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en un lugar fresco y seco, alejado de la luz y calor directos.

Paquetes por 0,5 kg en cajas de 1kg.

