

ETAN WINE B

Miscela di tannini condensati

Miscela di tannini condensati estratti da legno di acacia, limone e tannino di galla, utilizzato per l'incremento degli aromi fruttati e la protezione antiossidante dei vini bianchi e rosati. Aggiunto in fase di affinamento o pre-imbottigliamento ravviva l'aroma del vino, riduce l'astringenza, apporta sentori di frutta esotica, limone, mela, eucalipto, fiori bianchi. La forma granulare ne facilita lo scioglimento in acqua o vino

Dosi d'impiego : vino bianco o rosato 2-15 gr/hl

Modo di utilizzo : Sciogliere Etan Wine B in 10 parti di acqua, mosto o vino, miscelando continuamente. Aggiungere alla massa in rimontaggio. Si raccomanda di effettuare preventivamente prove di laboratorio, nel caso venga messo su vino, per valutare l'effetto organolettico e per la messa a punto della dose in funzione dell'obiettivo prestabilito. Nel caso venga utilizzato in finitura, basterà addizionarlo un paio di settimane prima dell'imbottigliamento. Confezione da 1 kg o 500 gr. Conservare in un luogo fresco e asciutto e privo di odori.

Prodotto per uso enologico: reg. (CE) N.606/2009



EMPORIO ENOLOGICO ALBESE

**TECNOLOGIE E SERVIZI PER L'INDUSTRIA
ENOLOGICA ED ALIMENTARE**

strada Porini, 1/b - 12050 Guarene (CN) Italia
tel. +39 0173 35937 - fax +39 0173 35562

www.emporioenologico.com - eea@emporioenologico.com