

# ETAN WINE R

*Tannino enologico estratto da piante di frutta rossa*

Tannino condensato estratto da piante di frutta a bacca rossa, con una nuova tecnica di estrazione a T° ambiente, che permette di ottenere maggiore precursori di aromi responsabili della nota di frutta rossa. Incrementa il potere antiossidante del vino, contribuisce alla sua protezione e a un corretto affinamento durante le fasi della lavorazione, stabilizza il colore nei vini rossi e rosati, apporta aromi di ciliegia, mirtilli, prugna, fragola.

La forma granulare ne facilita lo scioglimento in acqua o vino

**Dosi d'impiego** : vino rosato 2-15 gr/hl-vino rosso 5-30 gr/hl

**Modo di utilizzo** : Sciogliere Etan Wine R 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