

Robletan SOFT TOUCH WHITE

Protección antioxidante y definición aromática

CARACTERÍSTICAS

Tanino de roble con excelente capacidad antioxidante, regula el potencial RedOx protegiendo la fracción aromática del vino y reduciendo el riesgo de pardeamiento de los mismos. Mejora la definición aromática del vino, ensalzando los aromas afrutados.

Este producto es una herramienta para la protección del vino de la oxidación en botella.

APLICACIÓN

- Durante la fermentación, conservación y afinado de los vinos blancos

CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

- Protección antioxidante.
- Ensalza los aromas afrutados, especialmente las notas tropicales.
- Aporta limpieza y definición aromática.
- Aumenta el volumen y equilibrio sin aportar amargor ni astringencia.
- Confiere una buena sensación de acidez, con aporte de volumen y grasa.
- Para los vinos con poca estructura, Robletan Soft Touch White aporta una agradable estructura.

COMPOSICIÓN

Tanino de roble francés tostado (*Quercus robur* y *Quercus petraea*).

DOSIS

En vino blanco 1-10g/hl

Debido a su particular proceso de producción este tanino es muy efectivo a bajas dosis de dosificación, se recomienda realizar ensayos previos en laboratorio para determinar la dosis óptima.



