Robletan OAKBLEND

Definición de aroma y textura.

CARACTERÍSTICAS

Tanino de afinado, aporta complejidad aromática en nariz y confiere estructura tánica sin amargor o astringencia. Su capacidad antioxidante asegura una excelente evolución en botella.

En vino tinto favorece los fenómenos de polimerización y condensación de polifenoles responsables de estructura y color. Reactividad media frente a proteínas.

APLICACIÓN

•En vino terminado, durante el afinado y previo al embotellado, aporta capacidad antioxidante y equilibra estructura y cuerpo del vino, mejorando sus aspectos gustativos.

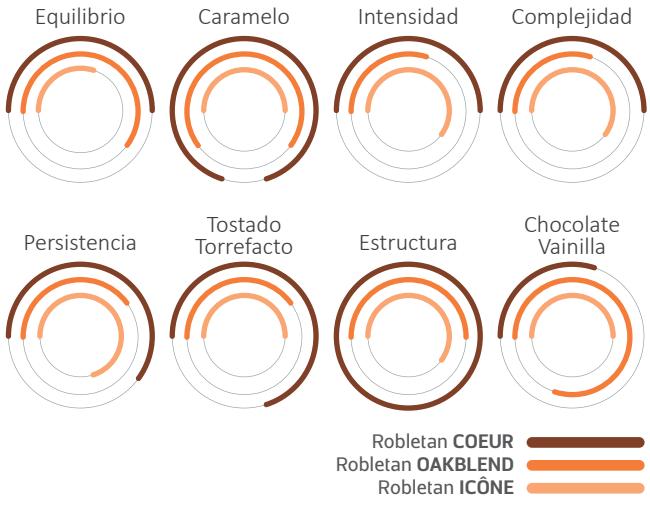
•Durante la crianza en barrica o depósito para dirigir el proceso de evolución del vino.

CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

Robletan OAKBLEND incrementa la complejidad aromática por cesión de notas dulces de madera (vainilla, chocolate).

Refuerza la estructura, aportando tanicidad equilibrada y elegante.

Disminuye o elimina aromas a reducción.



Intensidad		
Robletan OAKBLEND	++	Incrementa la complejidad aromática por cesión de notas dulces de madera (vainilla, chocolate). Buena integración en boca.

AGROVIN.S.A Avda. de los vinos, S/N - P.I Alces - 13.600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real) Tel: +34 926 55 02 00 - Fax: +34 926 54 62 54 www.agrovin.com

Taninos

Ficha técnica

COMPOSICIÓN

Tanino de roble americano *(Quercus alba)* y roble francés *(Quercus petraea)* con diferentes niveles de tostado.

DOSIS

Vino blanco	1 – 10 g/hl
Vino tinto	2 – 20 g/hl

Se recomienda realizar un ensayo previo de laboratorio para determinar la dosis óptima.

MODO DE EMPLEO

1.- Fácil disolución. Preparar una solución al 10% disolviendo el tanino en vino.

2.- Agregar al vino asegurando la homogenización.

PRECAUCIONES: En afinado se recomienda adicionar el producto, 1 ó 2 semanas antes del embotellado, sobre vino estabilizado y filtrar el vino antes del envasado. Realizar pruebas de laboratorio para ajustar dosis y evaluar su filtrabilidad.

ASPECTO FÍSICO

Polvo marrón oscuro.

PRESENTACIÓN

Envase de 500 g.

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS

EP 809 (rev.0)

Fenoles totales [%]	> 65
Humedad [%]	< 10
Cenizas [%]	< 4
Fracción insoluble [%]	< 2
As [mg/kg]	< 3
Fe [mg/kg]	< 50
Pb [mg/kg]	< 5
Hg [mg/kg]	< 1

MODO DE CONSERVACIÓN

Conservar en el embalaje de origen en lugar fresco y seco, ausente de olores.

Una vez abierto debe emplearse lo antes posible.

Consumo preferente: antes de 5 años a partir del envasado.

RGSEAA: 31.00391/CR

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento (UE) 2022/68.

La información detallada en la presente ficha técnica responde a nuestro conocimiento actual. La empresa no se responsabiliza del uso inadecuado fuera del marco legal de utilización del producto.

AGROVIN.S.A Avda. de los vinos, S/N - P.I Alces - 13.600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real) Tel: +34 926 55 02 00 - Fax: +34 926 54 62 54 www.agrovin.com