

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.

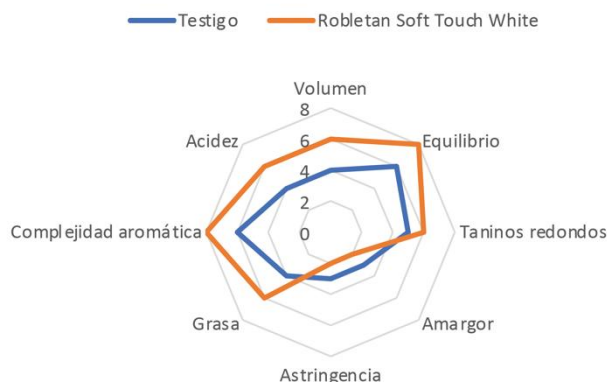
Este producto es una herramienta para la protección del vino de la oxidación en botella.

APLICACIÓN

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

CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

- Protección antioxidante.
- Ensalsa 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.



DOSIS

En vino blanco: 1-10 g/hl

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

COMPOSICIÓN

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

MODO DE USO

1. Preparar una solución al 10% disolviendo el tanino en mosto o vino, removiendo vigorosamente.
2. Agregar al mosto o vino asegurando la homogenización.

Precauciones de trabajo: Evitar el contacto del tanino con superficies de hierro u oxidadas. En caso de contacto, los taninos formarán un precipitado negro insoluble. Para su preparación se deben emplear recipientes de acero, plástico, vidrio o cerámica.

PRESENTACIÓN

Envases de 1 Kg.

ASPECTO FÍSICO

Polvo de color marrón.

PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS

EP 846 (rev.1)

Polifenoles totales [%]	> 65
Fracción insoluble [%]	< 5
Humedad [%]	< 10
Hidrocarburos aromáticos policíclicos totales (PAH) [µg/kg]	< 30
Pentaclorofenol [µg/kg]	< 1
Benzopireno [µg/kg]	< 5
Cenizas [%]	< 5
As [mg/kg]	< 3
Fe [mg/kg]	< 50

Cu [mg/kg]	< 5
Pb [mg/kg]	< 5
Hg [mg/kg]	< 0,5
Cd [mg/kg]	< 0,5
<i>Salmonella</i> [UFC/25g]	Ausencia
Coliformes totales [UFC/g]	< 30
<i>E. coli</i> [UFC/25g]	Ausencia
Mohos [UFC/g]	< 100

CONSERVACIÓN

Conservar en el envase 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