

# Robletan COEUR

Apport de structure et d'arôme.

### CARACTÉRISTIQUES

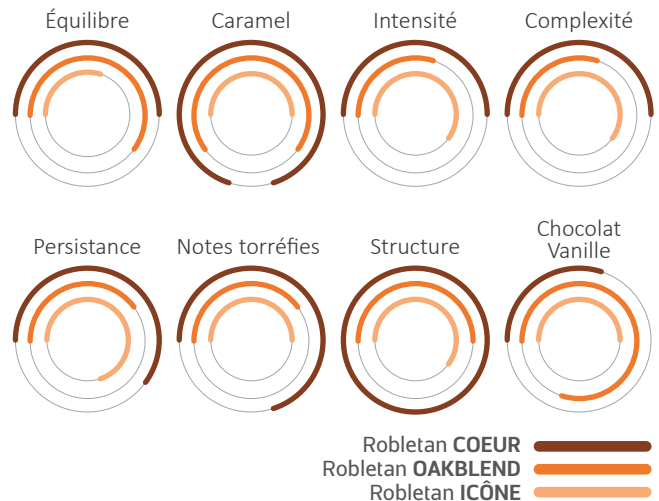
Tanin d'élevage qui apporte des polyphénols oxydables responsables de la stabilisation colorante et résistance face à l'oxydation. Améliore la structure et l'onctuosité en bouche, qualités intrinsèques de l'apport du bois toastés.

### APPLICATION

- Sur vin fini, durant l'élevage et avant l'embouteillage, il apporte de la stabilité face aux oxydations ainsi qu'une meilleure structure et un gain de volume en bouche, améliorant ainsi les qualités gustatives du vin
- Pendant l'élevage en barrique ou en cuve, il permet de contrôler le processus d'évolution des vins.

### QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES

**Robletan COEUR** avorise la stabilité colorante et apporte une grande complexité au vin (caramel, café, crème de lait). Gomme ou élimine les not.



INTENSITÉ	
<b>Robletan COEUR</b>	++ Apporte une grande complexité au vin (caramel, café, crème de lait). Renforce la structure, en apportant un équilibre tannique élégant.

### COMPOSITION

Tanin ellagique de chêne américain (*Quercus Alba*) de grande qualité.

## DOSE

Vins blancs	1 – 10 g/hl
Vins rouges	2 – 20 g/hl

*Il est recommandé de réaliser un essai préalable en laboratoire afin de déterminer la dose optimale.*

## MODE D'EMPLOI

1. - Préparer une solution à 10 % en dissolvant le tanin dans le vin, puis mélanger vigoureusement.
2. - Incorporer la solution au vin en l'agitant pour assurer une bonne homogénéisation.

*PRÉCAUTIONS: En élevage, incorporer le tanin 1 à 2 semaines avant le conditionnement, sur un vin préalablement filtré et stabilisé. Effectuer des tests de laboratoire pour ajuster la dose et évaluer sa filtrabilité.*

## ASPECT PHYSIQUE

Poudre marron foncé.

## PRÉSENTATION

Sac de 500 g.

## PROPRIÉTÉS PHYSICOCHIMIQUES EP 811 (rev.0)

Phénols totaux [%]	> 65
Humidité [%]	< 10
Cendres [%]	< 4
Fraction insoluble [%]	< 2
As [mg/kg]	< 3
Fe [mg/kg]	< 50
Pb [mg/kg]	< 5
Hg [mg/kg]	< 1

## CONSERVATION

Conserver dans son emballage d'origine, dans un lieu frais et sec, exempt d'odeurs.

Utiliser rapidement après ouverture.

Date limite d'utilisation optimale: 5 ans à partir de l'emballage.

**RGSEAA: 31.00391/CR**

*Produit conforme au Codex Œnologique International et au Règlement (UE) 2019/934.*