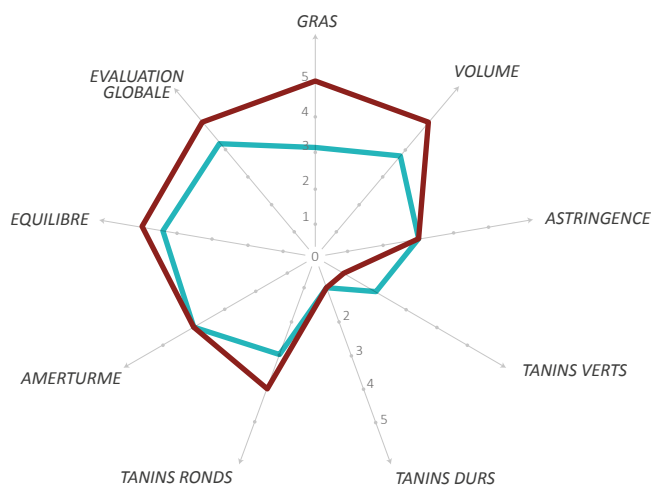


Robletan ESTRUCTURA

Structure et protection antioxydante.



Interaction sur le profil gustatif d'un vin blanc avec **Robletan Estructura** (—) face à un **TÉMOIN** (—)

CARACTÉRISTIQUES

Tanin à forte capacité antioxydante. Il réagit avec l'oxygène, en participant indirectement à la stabilisation de la couleur et à la protection des arômes.

Il accroît également le potentiel phénolique du vin et apporte une robustesse et structure.

APPLICATION

- Lors du décuvage.
- Au cours de l'élevage.

QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES

- Protection antioxydante.
- Renforce les caractères aromatiques du vin.
- Utilisé en vinification et/ ou lors du décuvage, il contribue à la stabilisation de la couleur.
- Apporte de la structure.
- Participe de façon indirecte à la stabilisation de la couleur.

COMPOSITION

Tanin de chêne français toasté (*Quercus robur* et *Quercus petraea*).

DOSE

Vins rouges 5-20g/hl

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

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 de travail.

Éviter le contact du tanin avec des surfaces en fer ou oxydées. En cas de contact, les tanins formeront un précipité noir insoluble. Pour sa préparation, des récipients en acier, en plastique, en verre ou en céramique doivent être employés.

ASPECT PHYSIQUE

Poudre de couleur marron.

PRÉSENTATION

Sac de 1 kg.

PROPRIÉTÉS PHYSICOCHIMIQUES EP 844 (REV.1)

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.