Robletan OAKBLEND

Apport de structure et d'arôme.

CARACTÉRISTIQUES

Tanin d'élevage, permettant d'apporter de la complexité aromatique au nez et de la structure tannique sans apport d'amertume ni astringence. Sa capacité antioxydante assure une excellente évolution en bouteille.

Sur vins rouges, **Robletan OAKBLEND** Allier favorise la polymérisation et le condensation des polyphénols influants sur la structure et la couleur. Réactivité modérée face aux protéines.

APPLICATION

•Sur vin fini, durant l'élevage et avant l'embouteillage, il apporte de la capacité face aux oxydations ainsi qu'une meilleure structure et gain de volume en bouche, améliorant ainsi les qualités gustatives du vin.

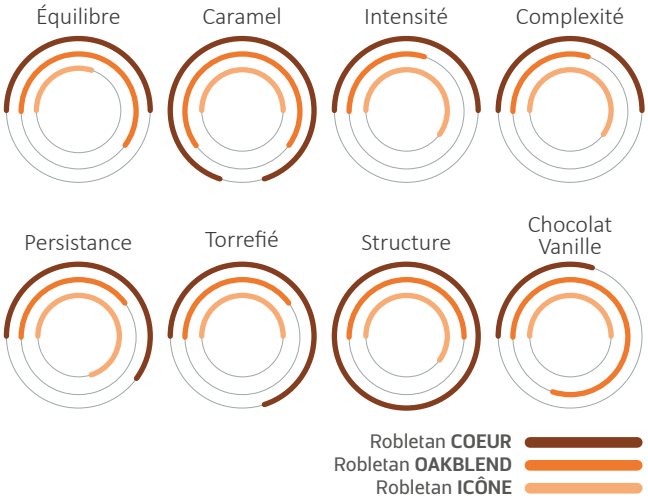
• Pendant l'élevage en barrique ou en cuve, il permet de gérer le processus d'évolution des vins.

QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES

Robletan OAKBLEND accroît la complexité aromatique par des notes sucrés de bois (vanille, chocolat).

Renforce la structure, en apportant un équilibre tannique élégant.

Gomme ou élimine les notes de réduction.



INTENSITÉ		
Robletan OAKBLEND	++	Accroît la complexité aromatique par des notes douces de bois (vanille, chocolat). Bonne intégration dans en bouche.

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

COMPOSITION

Tanin issu du chêne américain (*Quercus Alba*) légèrement toastés et du chêne français (*Quercus Petraea*) de haute qualité.

DOSE

Vins blanc	1 – 10 g/hl
Vins rouge	2 – 20 g/hl

Il est recommandé de réaliser un essai préalable en laboratoi-re afin de déterminer la dose optimale.

MODE D'EMPLOI

1.- De dissolution facile, préparer une solution à 10% dans du vin.

2.-Ajouter au volume total de vin à traiter en s'assurant d'une parfaite homogénéisation.

PRÉCAUTIONS: Réaliser des essais en laboratoire pour ajuster la dose et évaluer la filtrabilité du vin traité.

ASPECT PHYSIQUE

Poudre marron foncé.

PRÉSENTATION

Sachet de 500 g.

PROPRIÉTÉS PHYSICOCHIMIQUES

EP 809 (rev.0)

Fenols 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.

L'information présentée dans cette fiche technique correspond à notre connaissance actuelle du produit. Agrovin SA décline toute responsabilité pour tout autre usage hors du cadre légal d'utilisation du produit.

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