

Robletan SOFT TOUCH WHITE

Protezione antiossidante e definizione dell'aroma fruttato

CARATTERISTICHE

Tannino di quercia molto reattivo all'ossigeno e potenziale RedOx. Protegge gli aromi e previene gli imbrunimenti. Grazie alle sue caratteristiche riduttive, esalta gli aromi della frutta tropicale, fornendo limpidezza e definizione aromatica.

Questo prodotto è uno strumento per la protezione del vino dall'ossidazione in bottiglia.

APPLICAZIONE

- Durante la fermentazione, la conservazione e l'affinamento dei vini bianchi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Esalta gli aromi fruttati, specialmente le note tropicali.
- Dona limpidezza e definizione aromatica.
- In bocca aumenta il volume e l'equilibrio senza aggiungere asprezza o astringenza.
- In bocca offre una buona sensazione di acidità, con un contributo di volume e corposità.
- Ai vini con poca struttura, il Robletan Soft Touch White fornisce una struttura piacevole.

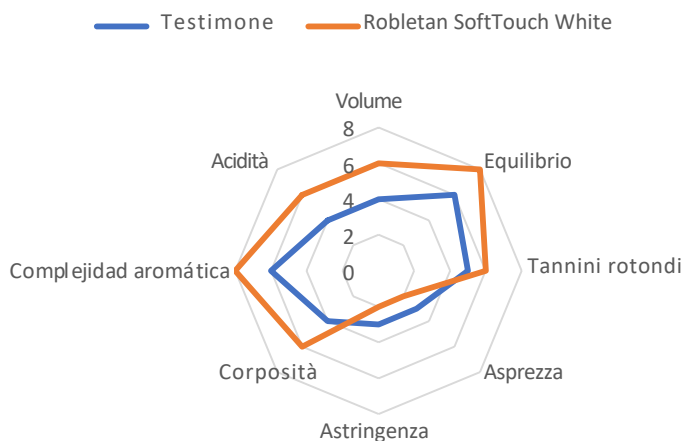
COMPOSIZIONE

Tannino di quercia francese tostato (Quercus robur y Quercus petraea).

DOSE

Nel vino bianco 1-10g/hl

A causa del suo particolare processo di produzione, questo tannino è molto efficace nelle piccole dosi. Si raccomanda di effettuare test di laboratorio preliminari per determinare la dose ottimale.



MODALITÀ DI UTILIZZO

- 1.- Preparare una soluzione al 10% sciogliendo il tannino nel vino e mescolando vigorosamente.
- 2.- Aggiungere al vino, assicurando l'omogeneizzazione.

Precauzioni nella lavorazione:

Evitare il contatto del tannino con superfici ferrose o arrugginite. In caso di contatto, i tannini formeranno un precipitato nero insolubile. Per la sua preparazione si dovrebbero usare contenitori di acciaio, plastica, vetro o ceramica.

ASPETTO FISICO

Polvere marrone

PRESENTAZIONE

Confezione da 1 kg.

PROPRIETÀ FISICO-CHIMICHE EP 846 (REV.0)

Fenoli totali [%]	> 65
Umidità [%]	< 10
Cenere [%]	< 4
Frazione insolubile [%]	< 2
As [mg/kg]	< 3
Fe [mg/kg]	< 50
Pb [mg/kg]	< 5
Hg [mg/kg]	< 1

CONSERVAZIONE

Conservare nella confezione originale, in un luogo fresco e asciutto, privo di odori.

Una volta aperto deve essere utilizzato il prima possibile.

Consumare preferibilmente entro 5 anni a partire dal confezionamento.

RGSEAA: 31.00391/CR

Prodotto conforme con il Codice Enologico Internazionale e il Regolamento (UE) 2022/68.

ROBLETAN SOFT TOUCH WHITE / Rev.1 / Fecha: 27/06/2022