

Robletan COEUR

Definizione di aroma e consistenza.

CARATTERISTICHE

Tannino di affinamento, apporta polifenoli idrolizzabili responsabili della stabilizzazione del colore e della resistenza all'ossidazione: apporta le caratteristiche di struttura e dolcezza proprie della permanenza a contatto con legno tostato.

APPLICAZIONE

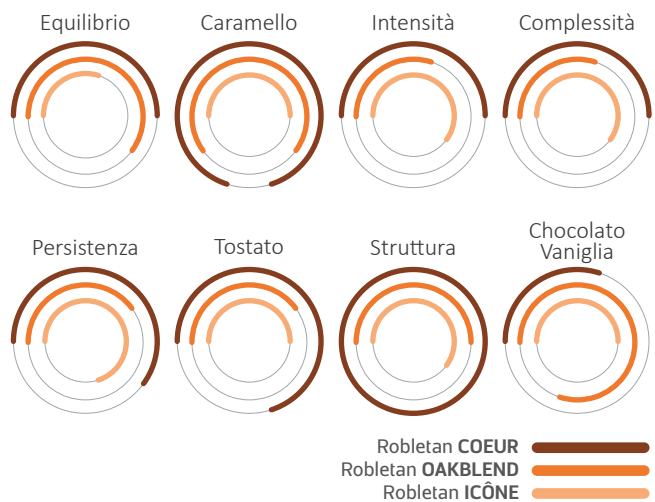
•Nel vino finito, durante l'affinamento e prima dell'imbottigliamento, apporta stabilità antiossidante ed equilibra struttura e corpo del vino, migliorando i suoi aspetti gustativi.

•Durante la vinificazione e l'affinamento in barrique o in acciaio, indirizza il processo di evoluzione del vino.

QUALITÀ ORGANOLETTICHE

Robletan COEUR favorisce la stabilità del colore ed apporta grande complessità al vino (caramello, caffè, dulce de leche).

Rinforza la struttura, apportando tannicità equilibrata ed elegante.



INTENSITÀ	
Robletan COEUR	++
	<p>Apporta grande complessità al vino (caramello, caffè, dulce de leche). Rinforza la struttura, apportando tannicità equilibrata ed elegante.</p>

COMPOSIZIONE

Tannino ellagico di rovere americano (*Quercus alba*).
Tostatura forte.

DOSE

Vini bianchi	0,5 – 10 g/hl
Vini rossi	02 – 20 g/hl

Si consiglia di realizzare in precedenza una prova di laboratorio per determinare la dose ottimale da utilizzare.

RGSEAA: 31.00391/CR

Prodotto conforme con il Codice Enologico Internazionale e il Regolamento (UE) 2019/934.

MODO D'USO

Sciogliere direttamente nel volume totale da trattare, garantendo una distribuzione omogenea del prodotto.

ASPETTO FISICO

Polvere di color marrone scuro.

PRESENTAZIONE

Confezione da 500 gr.

PROPRIETÀ FISICO-CHIMICHE EP 811 (rev.0)

Fenoli totali [%]	> 65
Umidità [%]	< 10
Ceneri [%]	< 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 luogo fresco e asciutto, privo di odori.

Una volta aperto, il prodotto dev'essere utilizzato nel più breve tempo possibile.

Da consumarsi preferibilmente entro: 5 anni dal confezionamento.