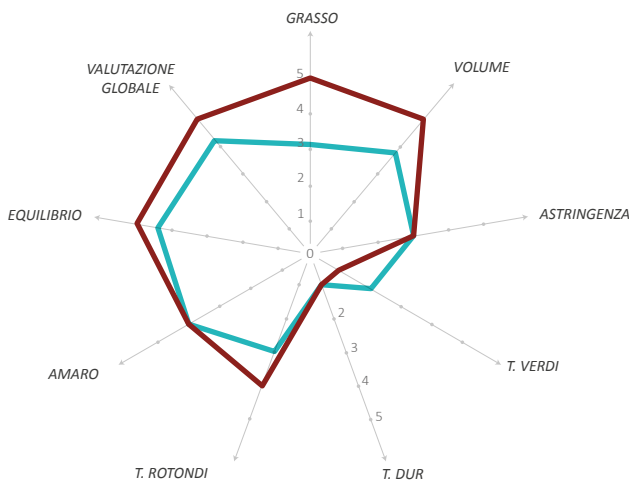


Robletan ESTRUCTURA

Struttura e protezione antiossidante.



Interazione sul profilo gustativo di un vino con **Robletan Estructura** (—) di fronte a un **TESTIMONE** (—)

CARATTERISTICHE

Tanino ad elevata capacità antiossidante. Reagisce a contatto con l'ossigeno, partecipando indirettamente alla stabilizzazione del colore e alla protezione degli aromi.

Al contempo aumenta il potenziale fenolico del vino apportando grande robustezza e struttura.

APPLICAZIONE

- Durante la vinificazione.
- Nella svinatura.
- Durante l'invecchiamento.

QUALITÀ ORGANOLETTICHE

- Protezione antiossidante. Potenzia i caratteri aromatici del vino.
- Applicato durante la fermentazione e/o la svinatura aiuta alla stabilità del colore.
- Apporto di struttura.
- Partecipa in modo indiretto alla stabilizzazione colorante.

COMPOSIZIONE

Tannino di rovere francese tostato (*Quercus robur* e *Quercus petraea*).

DOSE

Mosto o Vini rossi 5-20g/hl

Si raccomanda di realizzare in precedenza una provata di laboratorio 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 garantendone l'omogeneizzazione.

Precauzioni nella lavorazione.

Evitare il contatto del tannino con superfici di ferro od ossidate. In caso di contatto, i tannini formeranno un precipitato nero insolubile. Per prepararlo devono essere utilizzati dei recipienti di acciaio, plastica, vetro o ceramica.

ASPETTO FISICO

Polvere di color marrone.

PRESENTAZIONE

Confezione da 1kg.

PROPRIETÀ FISICO-CHIMICHE EP 844 (REV.1)

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 un luogo fresco e asciutto privo di odori.

Una volta aperto dovrà essere utilizzato il prima possibile.

Consumare preferibilmente entro 5 anni dal confezionamento.

RGSEAA: 31.00391/CR

Prodotto conforme al Codex Enologico Internazionale e al Regolamento (UE) 2019/934.