

Robletan ICÔNE

Definizione di aroma e consistenza.

CARATTERISTICHE

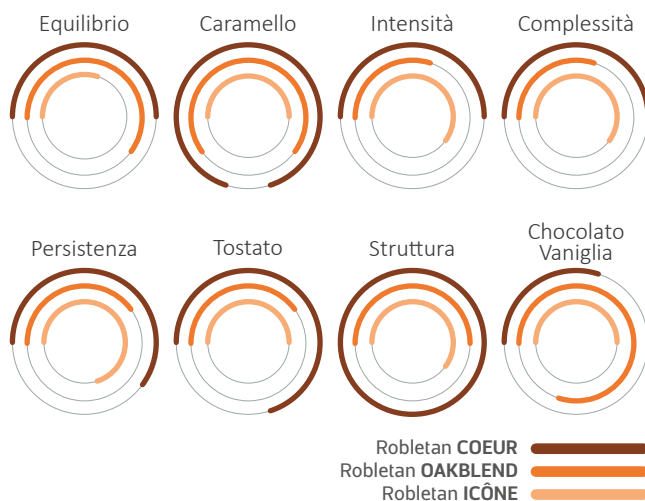
Tannino di affinamento che integra l'apporto tannico e organolettico del legno. Raccomandato nel caso di impiego di barrique già utilizzata per la seconda e terza volta, che ormai abbia esaurito la cessione dei costituenti tannici. Infine nel caso in cui non si possa conservare il vino in barrique per un periodo sufficiente.

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 ICÔNE conferisce un'elevata intensità aromatica, apportando diversità di sfumature tostate di grande complessità. Eccellente integrazione gustativa.



INTENSITÀ	
Robletan ICÔNE	Conferisce un'elevata intensità aromatica, legno marcato, frutta secca. Buona integrazione gustativa.

COMPOSIZIONE

Tannino ellagico di rovere americano (*Quercus alba*) e francese (*Quercus petraea*) di alta qualità, con differenti gradi di tostatura.

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.

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 810 (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.

RGSEAA: 31.00391/CR

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