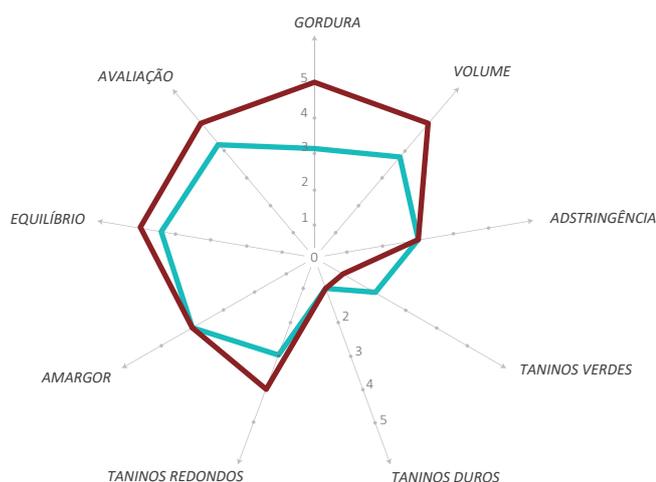


Robletan ESTRUCTURA

Estrutura e proteção antioxidante.



Interacção no perfil gustativo de um vinho com **Robletan Estrutura** (—) versus uma **TESTIGO**(—)

CARACTERÍSTICAS

Tanino com elevada capacidade antioxidante. Reage com o oxigénio, participando de forma indireta na estabilização da cor e na proteção dos aromas.

Ao mesmo tempo, aumenta o potencial fenólico do vinho aportando grande robustez e estrutura.

APLICAÇÃO

- Na vinificação.
- Na desencubação.
- Ao longo do envelhecimento.

QUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

- Proteção antioxidante.
- Potencia as características aromáticas do vinho
- Aplicado na vinificação, auxilia na estabilização da cor.
- Aporta estrutura.
- Participa indiretamente na estabilização da cor.

COMPOSIÇÃO

Tanino de carvalho francês tostado (*Quercus robur* e *Quercus petraea*).

DOSE

Mosto ou vinho tinto 5-20g/hl

Recomenda-se um teste laboratorial preliminar para determinar a dose ideal.

MODO DE APLICAÇÃO

- 1.- Preparar uma solução a 10% dissolvendo o tanino no vinho e mexendo vigorosamente.
- 2.- Adicionar ao vinho garantindo a homogeneização.

Precauções de trabalho.

Evitar o contato do tanino com superfícies de ferro ou oxidadas. Em caso de contato, os taninos formarão um precipitado preto insolúvel. Para a sua preparação devem ser utilizados recipientes de aço, plástico, vidro ou cerâmica.

ASPETO FÍSICO

Pó de cor castanha.

APRESENTAÇÃO

Recipiente de 1 kg.

PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS EP 844 (REV.1)

Fenóis totais [%]	> 65
Humidade [%]	< 10
Cinzas [%]	< 4
Fração insolúvel [%]	< 2
As [mg/kg]	< 3
Fe [mg/kg]	< 50
Pb [mg/kg]	< 5
Hg [mg/kg]	< 1

CONSERVAÇÃO

Manter na embalagem original num local fresco, seco e inodoro.

Uma vez aberto, deve ser utilizado o mais rapidamente possível. Consumir de preferencia: no prazo de 5 anos após a abertura.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produto em conformidade com o Codex Enológico Internacional e o Regulamento (UE) 2019/934.