

Robletan COEUR

Definiția aromei și a texturii

CARACTERISTICI

Tanin de limpezire, conferă polifenoli hidrolizabili responsabili cu stabilizarea culorii și rezistența la oxidare. Conferă caracteristici de structură și dulceață specifice contactului permanent cu lemnul copt.

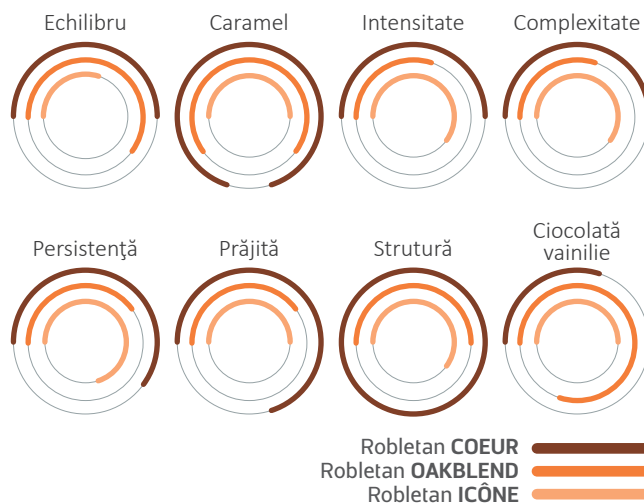
APLICARE

- La vinul finit, în timpul limpezirii și înainte de îmbuteliere, conferă stabilitate antioxidantă și echilibrează structura și corpul vinului, îmbunătățindu-i caracteristicile gustative.
- În timpul maturării în baric sau bazin pentru a dirija procesul de evoluție a vinului.

CALITĂȚI ORGANOLEPTICE

Robletan COEUR Coeur favorizează stabilitatea culorii și conferă o mare complexitate vinului (caramel, cafea, dulceață de lapte).

Întărește structura, conferind echilibru și eleganță tanică.



INTENSITATE	
Robletan COEUR	++ Conferă o mare complexitate vinului (caramel, cafea, dulceață de lapte). Întărește structura, conferind echilibru și eleganță tanică.

COMPOZIȚIE

Tanin elagic de stejar american (*Quercus alba*) cu gust puternic de copt.

DOZĂ

Vin alb	0,5 – 10 g/hl
Vin roșu	02 – 20 g/hl

Se recomandă realizarea în prealabil a unei probe de laborator pentru stabilirea dozei optime.

MOD DE UTILIZARE

Se dizolvă direct în volumul total de tratat, asigurând o distribuție omogenă.

ASPECT

Pulbere de culoare maro închis.

PREZENTARE

Pachet de 500 g.

Proprietăți fizico-chimice

Total fenoli [%]	> 65
Umiditate [%]	< 10
Cenușă [%]	< 4
Fracție insolubilă [%]	< 2
As [mg/kg]	< 3
Fe [mg/kg]	< 50
Pb [mg/kg]	< 5
Hg [mg/kg]	< 1

CONSERVARE

A se păstra în ambalajul original, la rece, fără umezeală și murături străine.

Odată deschis ambalajul se recomandă utilizarea cât mai repede posibil.

Consumă de preferință înainte de: 5 ani de la data ambalării.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produs conform Codex-ului Oenologic Internațional și Regulamentului CE 606/2009.