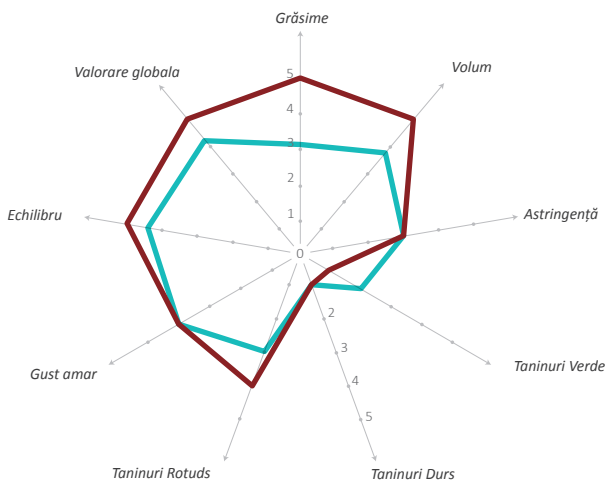


## Robletan ESTRUCTURA

Structură și protecție antioxidantă .



Interacțiune cu profilul gustativ al unui vin alb , prin Robletan Estructura ( — ) fata unui martor ( — )

### CARACTERISTICI

Tanin cu capacitate antioxidantă ridicată. Reacționează cu oxigenul, participând în mod indirect la stabilizarea culorii și la protecția aromelor.

În același timp, intensifică potențialul fenolic al vinului, conferindu-i robustețe și structură intensă.

### APLICARE

- În timpul fermentației alcoolice.
- La decantare.
- De-a lungul maturării.

### CALITĂȚI ORGANOLEPTICE

- Protecție antioxidantă.
- Intensifică aspectele aromatice ale vinului.
- Aplicat în timpul fermentației și/sau al decantării ajută la stabilitatea culorii.
- Conferă structură.
- Participă indirect la stabilizarea culorii.

### COMPOZIȚIE

Tanin de stejar francez copt (*Quercus robur* și *Quercus petraea*).

### DOZE

Vinuri roșii 5-20g/hl

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

### MOD DE UTILIZARE

- 1.- Se pregătește o soluție cu o concentrație de 10%, dizolvând taninul în vin și amestecând cu putere.
- 2.- Se adaugă în vin asigurând omogenizarea.

### Precauții de lucru

A se evita contactul dintre tanin și suprafețele de fier sau ruginite. În caz de contact, taninurile vor forma un precipitat negru insolubil. Pentru pregătirea acestora, trebuie folosite recipiente de oțel, plastic, sticlă sau ceramică.

## ASPECT

---

Pulbere de culoare maro.

## PREZENTARE

---

Pachet de 1kg.

## 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 pastra in ambalajul original, la rece, fara umezeala si morisuri straine.

Odata deschis ambalajul se recomanda utilizarea cat mai repede posibil.

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

## RGSEAA: 31.00391/CR

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