

Robletan ICÔNE

Definiția aromei și texturii.

CARACTERISTICI

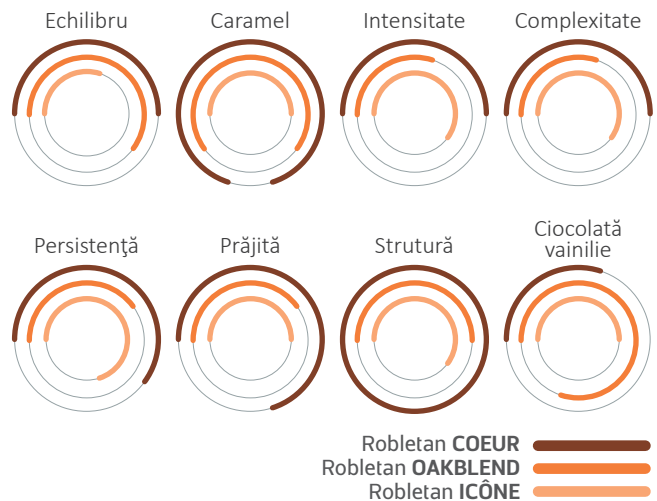
Tanin de limpezire care combină caracteristicile tanice și pectolitice ale lemnului. Este recomandat în cazul baricurilor folosite pentru a doua și a treia oară, care nu mai cedează elemente tanice. De asemenea, este indicat atunci când vinul nu se poate ține suficient de mult timp în baric.

APLICARE

- La vinul finit, în timpul limpezirii și înaintea îmbutelierii, 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 ICÔNE conferă o intensitate aromatică înaltă, printr-o diversitate de nuanțe coapte de mare complexitate. Excelentă integrare gustativă.



INTENSITATE	
Robletan ICÔNE	+++ Intensitate aromatică înaltă, chereștea marcat, nuci.). Buna integrare în gură

COMPOZIȚIE

Tanin elagic de stejar american (*Quercus alba*) și francez (*Quercus petraea*), de înaltă calitate, cu niveluri diferite de gust 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
Cenuși [%]	< 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 murisuri 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.