

Robletan OAKBLEND

Definirea aromei și a texturii.

CARACTERISTICI

Tanin de limpezire, conferă complexitate aromatică olfactivă și conferă structură tanică fără amăreală sau astringență. Puterea sa antioxidantă asigură o evoluție excelentă în sticlă.

La vinul roșu favorizează fenomenele de polimerizare și condensare a polifenolilor responsabili cu structura și culoarea. Reactivitate medie la proteine.

APLICARE

• La finul finit, în timpul limpezirii și înaintea îmbutelierii, conferă stabilitate antioxidantă și echilibrează structura și corpul vinului, îmbunătățindu-i caracteristicile gustative.

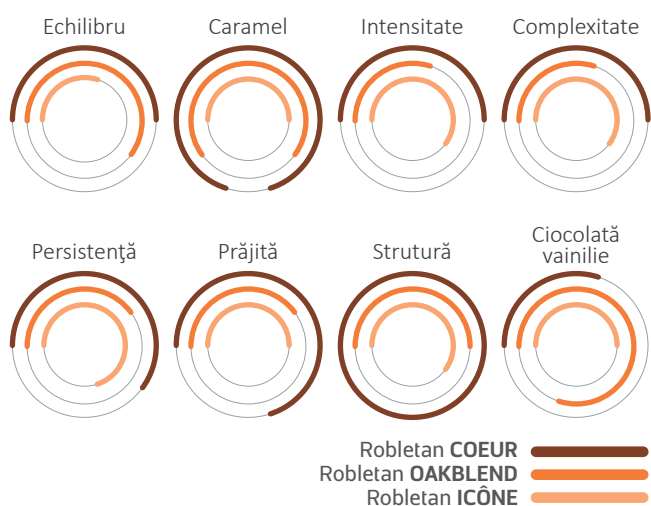
• În timpul maturării în baric sau bazin pentru a dirija procesul de evoluție a vinului.

CALITĂȚI ORGANOLEPTICE

Robletan OAKBLEND crește complexitatea aromatică prin cedare de note dulci de lemn (vanilie, ciocolată).

Întărește structura, conferind echilibru și eleganță tanică.

Accentuează senzația de rotunjime la gust, prin rafinarea aspectelor tanice și a tonurilor erbacee.



INTENSITATE

Robletan OAKBLEND + Crește complexitatea aromatică prin cedare de note dulci de lemn (vanilie, ciocolată). Buna integrare în gură

COMPOZIȚIE

Tanin de stejar american (*Quercus alba*) ușor copt și de stejar francez (*Quercus petraea*), de înaltă calitate.

RGSEAA: 31.00391/CR

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

DOZĂ

Vin alb	01 – 10 g/hl
Vin roșu	02 – 25 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 murisuri străine.

Odată deschis ambalajul se recomandă utilizarea cât mai repede posibil.

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