

ROVERTAN DOLCE

Tannino liquido ellagico da rovere tostato

DESCRIZIONE

ROVERTAN DOLCE è un prodotto liquido a base di tannino liquido ellagico estratto da rovere americano, tostato a fuoco ed essiccato naturalmente all'aria per 36 mesi e stabilizzato con gomma arabica (E411 Acacia senegal), che gli conferisce rotondità e morbidezza. La preparazione di ROVERTAN DOLCE è conforme con il Codex enologico internazionale.

COMPOSIZIONE

Tannino ellagico da rovere tostato in soluzione stabilizzata con gomma arabica

IMPIEGO

La materia prima e tecnica di estrazione di ROVERTAN DOLCE permettono di ottenere una composizione simile a quella dei polifenoli estratti dal vino durante la maturazione in barrique.

ROVERTAN DOLCE stabilizza il vino e ne esalta la struttura aromatica. Agisce come regolatore del potenziale redox del vino e stabilizza il colore del vino facilitando la formazione di ponti etanale con gli antociani; si lega ai composti riduttori per prevenire la formazione di odori ridotti.

ROVERTAN DOLCE viene utilizzato per l'affinamento del vino.

MODALITÀ D'USO

Il prodotto in soluzione è pronto per l'uso e facilita pertanto l'utilizzo in finitura e pre-imbottigliamento. Sciogliere direttamente nel vino e omogeneizzare bene. Si consiglia di iniziare con dei test di laboratorio e un'analisi sensoriale per definire la dose ottimale.

DOSI DI IMPIEGO

Si consiglia l'aggiunta di:

2 - 5 g/hl nei vini bianchi

5 -15 g/hl nei vini rossi

CONFEZIONI

Da 1 kg

CONSERVAZIONE

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco e asciutto, ventilato e privo di odori, a temperatura compresa tra i 10°C e i 20°C

Il prodotto mantiene integre le proprie caratteristiche per almeno 24 mesi dalla data di produzione.

Confezione aperta: richiuderla accuratamente e conservarla in un luogo fresco, asciutto e ventilato. Utilizzare il prodotto in tempi brevi.

PERICOLOSITÀ

Questo prodotto deve essere immagazzinato, manipolato ed usato in accordo con idonee pratiche di igiene industriale ed in conformità alla legislazione vigente. Prodotto per uso alimentare ed enologico, ad esclusivo uso professionale.