

ROVERTAN PERFECT

DESCRIZIONE

Rovertan Perfect è ottenuto da una selezione di legni di quercia provenienti dalle migliori foreste in Europa centrale e Allier. Il legno viene stagionato all'aperto per almeno 12 mesi e successivamente tostato ad un braciere, come avviene per la tostatura delle botti.

Rovertan Perfect apporta al vostro vino un'elevata finezza tannica grazie alla qualità del legno di quercia utilizzato.

COMPOSIZIONE

Tannino estratto da legno di quercia tostato a fuoco contenente tannini ellagici di alta qualità

IMPIEGO

È un tannino particolarmente indicato per rispettare le caratteristiche varietali del vino, esaltando le caratteristiche speziate e dolci, la nota di cioccolato e le note di liquirizia.

Il periodo di stagionatura all'aperto garantisce, come nella produzione delle barrique, l'eliminazione dei tannini amari del legno.

Rovertan Perfect rispetta l'aroma fruttato del vino e rafforza la struttura tannica del vino, senza indurirla, ma aumentandone il volume, l'eleganza e l'equilibrio in bocca.

Protegge dall'ossidazione e contribuisce a controllare i rischi di riduzione e a migliorare la chiarifica del vino.

MODALITÀ D'USO

Sciogliere la quantità desiderata in poco vino e aggiungere in rimontaggio fino all'omogeneizzazione. Si consiglia di lasciar trascorrere circa 10 giorni tra l'aggiunta e l'imbottigliamento.

DOSI DI IMPIEGO

Vini rossi: 1-5 g/hl per gestire i fenomeni di ossidoriduzione. 5-15 g/hl per rinforzare la struttura.

Vini bianchi: da 1 a 3 g/hl per esaltare la nota aromatica e proteggere dall'ossidazione.

Sono consigliati test di laboratorio per stabilire la miglior dose di utilizzo.

CONFEZIONI

Da 500 g.

CONSERVAZIONE

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco (temperatura inferiore a 25°C), asciutto, ventilato e privo di odori. 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 (temperatura inferiore a 15°C), 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.