

ROVERTAN PLUS

Tannino di rovere sottoposto a tostatura prolungata

DESCRIZIONE

Tannino estratto dal cuore di rovere francese, sottoposto a tostatura prolungata con il "metodo gentile". Tannino in granuli totalmente solubile in acqua e in vino.

COMPOSIZIONE

Tannino ellagico di rovere a tostatura prolungata

IMPIEGO

Il complesso profilo aromatico del tannino Rovertan Plus esalta nei vini rossi e bianchi le gradevoli note vanigliate, di cacao tostato, liquirizia e torrefazione.

Rovertan Plus esalta inoltre la struttura e il corpo del vino in fase di finitura, grazie all'apporto di polisaccaridi del legno estratti assieme al tannino.

Amplifica le sensazioni di morbidezza in bocca.

MODALITÀ D'USO

Sciogliere il prodotto in acqua o direttamente nel vino.

DOSI DI IMPIEGO

Nei vini bianchi: 5-10 g/hl

Nei vini rossi: 10-30 g/hl

Nei distillati e aceti: 1-5 g/hl

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.