

ROVERTAN

Puro tannino di rovere francese (*Quercus sessilis*) sottoposto a leggera tostatura

DESCRIZIONE

Tannino ellagico per uso enologico, ha elevata purezza e un contenuto in tannini particolarmente elevato.

Si presenta in forma di polvere con ottima bagnabilità e istantanea solubilità nel vino. Il prodotto presenta colorazione marrone chiaro.

COMPOSIZIONE

Puro tannino ellagico di rovere francese a leggera tostatura

IMPIEGO

Rovertan è un tannino che abbina una elevata reattività ossido-riduttiva a delicate note di quercia tostata.

Migliora notevolmente l'armonia, la struttura e il bouquet dei vini rossi durante l'affinamento prolungato, specie se in legno. Indicato anche nei vini bianchi.

MODALITÀ D'USO

Rovertan è solubile in acqua fredda o direttamente nel vino.

Aggiungere alla massa con rimontaggio garantendo l'omogeneizzazione.

Si prega di prendere visione della scheda di sicurezza per un uso corretto del prodotto.

DOSI DI IMPIEGO

Vini Bianchi e rosati: 2 – 10 g/hl dalla fine della fermentazione alcolica al pre-imbottigliamento.

Vini rossi: 10 – 20 g/hl alla svinatura o durante l'affinamento.

CONFEZIONI

Da 1 kg

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.