

ROVERTAN PERFECT

DESCRIPTION

Rovertan Perfect est obtenu à partir d'une sélection de bois de chêne provenant des meilleures forêts d'Europe centrale et d'Allier. Le bois est séché à l'air libre pendant au moins 12 mois, puis torréfié dans un brasero, comme pour la torréfaction des fûts.

Rovertan Perfect apporte à votre vin une grande finesse tannique grâce à la qualité du bois de chêne utilisé.

COMPOSITION

Tanin extrait de bois de chêne torréfié au feu contenant des tanins ellagiques de haute qualité.

UTILISATION

C'est un tanin particulièrement adapté pour respecter les caractéristiques variétales du vin, en exaltant ses notes épicées et sucrées, ses notes de chocolat et de réglisse.

La période de vieillissement à l'air libre garantit, comme dans la production des barriques, l'élimination des tanins amers du bois.

Rovertan Perfect respecte l'arôme fruité du vin et renforce sa structure tannique, sans la durcir, mais en augmentant son volume, son élégance et son équilibre en bouche.

Il protège de l'oxydation, contribue à contrôler les risques de réduction et améliore la clarification du vin.

MODE D'EMPLOI

Dissoudre la quantité souhaitée dans un peu de vin et ajouter en remontage jusqu'à homogénéisation.

Il est conseillé de laisser passer environ 10 jours entre l'ajout et la mise en bouteille.

DOSES D'UTILISATION

Vins rouges: 1 à 5 g/hl pour gérer les phénomènes d'oxydoréduction. 5 à 15 g/hl pour renforcer la structure.

Vins blancs: 1 à 3 g/hl pour rehausser la note aromatique et protéger de l'oxydation.

Il est recommandé d'effectuer des tests en laboratoire afin de déterminer la dose optimale.

EMBALLAGES

500 g.

CONSERVATION

Emballage fermé: conserver dans un endroit frais (température inférieure à 25 °C), sec, aéré et exempt d'odeurs. Le produit conserve ses caractéristiques pendant au moins 24 mois à compter de la date de fabrication.

Emballage ouvert: refermer soigneusement et conserver dans un endroit frais (température inférieure à 15 °C), sec et aéré. Utiliser le produit dans les plus brefs délais.

DANGER

Ce produit doit être stocké, manipulé et utilisé conformément aux bonnes pratiques d'hygiène industrielle et à la législation en vigueur. Produit destiné à un usage alimentaire et œnologique, à usage professionnel exclusif.