

ROVERTAN

Pur tanin de chêne français (*Quercus sessilis*) légèrement torréfié

DESCRIPTION

Le tanin ellagique destiné à l'œnologie présente une grande pureté et une teneur en tanins particulièrement élevée. Il se présente sous forme de poudre très mouillable et instantanément soluble dans le vin. Le produit est de couleur brun clair.

COMPOSITION

Pur tanin ellagique de chêne français légèrement torréfié.

UTILISATION

Rovertan est un tanin qui allie une réactivité oxydoréductrice élevée à de délicates notes de chêne toasté. Il améliore considérablement l'harmonie, la structure et le bouquet des vins rouges pendant le vieillissement prolongé, en particulier en fût de chêne. Il convient également aux vins blancs.

MODE D'EMPLOI

Rovertan est soluble dans l'eau froide ou directement dans le vin.

Ajouter à la masse en remuant pour garantir l'homogénéisation.

Veuillez consulter la fiche de sécurité pour une utilisation correcte du produit.

DOSES D'UTILISATION

Vins blancs et rosés: 2 à 10 g/hl entre la fin de la fermentation alcoolique et la pré-mise en bouteille.

Vins rouges: 10 à 20 g/hl lors du décuvage ou pendant l'affinage.

EMBALLAGES

1 kg

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.