

ROVERTAN PLUS

Tanin de chêne soumis à un toastage prolongé

DESCRIPTION

Tanin extrait du cœur du chêne français, soumis à une torréfaction prolongée selon la « méthode douce ». Tanin en granulés totalement soluble dans l'eau et dans le vin.

COMPOSITION

Tanin ellagique de chêne à torréfaction prolongée

UTILISATION

Le profil aromatique complexe du tanin Rovertan Plus exalte dans les vins rouges et blancs les agréables notes de vanille, de cacao torréfié, de réglisse et de torréfaction.

Rovertan Plus exalte également la structure et le corps du vin en phase de finition, grâce à l'apport de polysaccharides du bois extraits avec le tanin.

Il amplifie les sensations de douceur en bouche.

MODE D'EMPLOI

Dissoudre le produit dans de l'eau ou directement dans le vin.

DOSES D'UTILISATION

Dans les vins blancs : 5-10 g/h

Dans les vins rouges : 10-30 g/hl

Dans les spiritueux et les vinaigres : 1-5 g/hl

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.