

ROVERTAN SUPREMO

DESCRIPTION

ROVERTAN SUPREMO est obtenu à partir d'une sélection rigoureuse de bois de chêne (*Quercus alba*) provenant des meilleures forêts américaines. Le bois est séché à l'air libre pendant au moins 18 mois, puis torréfié sur un brasero, comme pour la torréfaction des douelles des barriques.

SUPREMO apporte finesse tannique, équilibre et rondeur grâce à la qualité du bois de chêne utilisé.

COMPOSITION

Tanin ellagique de haute qualité extrait du cœur du bois de chêne américain torréfié.

UTILISATION

SUPREMO est particulièrement indiqué pour faire ressortir les notes sucrées (cacao, chocolat, vanille, caramel) et épicées (cannelle et réglisse).

ROVERTAN SUPREMO renforce la structure tannique du vin en améliorant son volume et sa rondeur, et exalte son équilibre et son élégance. Il est également indiqué pour éliminer ou masquer d'éventuelles notes végétales.

MODE D'EMPLOI

Dissoudre la quantité souhaitée dans de l'eau ou du vin dans un rapport de 1:10 et ajouter à la masse en remontage jusqu'à homogénéisation.

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

DOSES D'UTILISATION

Vins rouges: de 3 à 15 g/hl pour renforcer la structure et exalter les arômes.

Vins blancs: de 2 à 10 g/hl pour exalter la note aromatique et protéger de l'oxydation.

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

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.