

ROVERTAN TOAST

Tanin de chêne moyennement torréfié

DESCRIPTION

Tanin extrait du cœur de chêne français soumis à une torréfaction moyenne.
Produit sous forme de granulés totalement solubles dans l'eau et dans le vin.

COMPOSITION

Tanin ellagique extrait du cœur de chêne français moyennement torréfié.

UTILISATION

Rovertan Toast est particulièrement indiqué pour réguler les dynamiques d'oxydoréduction pendant l'affinage en barrique ou en micro-oxygénation et, lors de la préparation à la mise en bouteille, pour améliorer et préserver la fraîcheur des vins.

Rovertan Toast protège les vins contre les phénomènes oxydatifs et améliore leur structure et leur corps, conférant complexité gustative et aromatique aux vins blancs et rouges.

Rovertan Toast est un tanin ellagique capable de favoriser la collage des vins et d'éliminer les odeurs de réduit.

MODE D'EMPLOI

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

DOSES D'UTILISATION

Dans les vins blancs: 3-5 g/hl

Dans les vins rouges: 5-20 g/hl

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

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.