

ROVERTAN PERFECT

DESCRIPCIÓN

Rovertan Perfect se obtiene de una selección de maderas de roble provenientes de los mejores bosques de Europa central y Allier. La madera se estaciona al aire libre durante al menos 12 meses y posteriormente se tuesta en brasero, como ocurre con el tostado de las barricas.

Rovertan Perfect aporta a su vino una elevada finura tánica gracias a la calidad de la madera de roble utilizada.

COMPOSICIÓN

Tanino extraído de madera de roble tostada a fuego conteniendo taninos elágicos de alta calidad.

EMPLEO

Es un tanino particularmente indicado para respetar las características varietales del vino, exaltando las características especiadas y dulces, la nota de chocolate y las notas de regaliz.

El período de estacionamiento al aire libre garantiza, como en la producción de las barricas, la eliminación de los taninos amargos de la madera.

Rovertan Perfect respeta el aroma afrutado del vino y refuerza la estructura tánica del vino, sin endurecerla, pero aumentando su volumen, elegancia y equilibrio en boca.

Protege de la oxidación y contribuye a controlar los riesgos de reducción y a mejorar la clarificación del vino.

MODO DE USO

Disolver la cantidad deseada en poco vino y añadir en remontado hasta la homogeneización.

Se recomienda dejar transcurrir aproximadamente 10 días entre la adición y el embotellado.

DOSIS DE EMPLEO

Vinos tintos: 1-5 g/hl para gestionar los fenómenos de oxidorreducción. 5-15 g/hl para reforzar la estructura.

Vinos blancos: de 1 a 3 g/hl para exaltar la nota aromática y proteger de la oxidación.

Se recomiendan pruebas de laboratorio para establecer la mejor dosis de utilización.

ENVASES

De 500 g.

CONSERVACIÓN

Envase cerrado: conservar en lugar fresco (temperatura inferior a 25°C), seco, ventilado y libre de olores. El producto mantiene íntegras sus características durante al menos 24 meses desde la fecha de producción.

Envase abierto: cerrarlo cuidadosamente y conservarlo en un lugar fresco (temperatura inferior a 15°C), seco y ventilado. Utilizar el producto en breve tiempo.

PELIGROSIDAD

Este producto debe ser almacenado, manipulado y usado de acuerdo con prácticas adecuadas de higiene industrial y en conformidad con la legislación vigente. Producto para uso alimentario y enológico, de exclusivo uso profesional.