

ROVERTAN TOAST

Tanino de roble con tostado medio

DESCRIPCIÓN

Tanino extraído del corazón de roble francés sometido a tostado medio.

Producto en gránulos totalmente soluble en agua y en vino.

COMPOSICIÓN

Tanino elágico extraído del corazón de roble francés con tostado medio.

EMPLEO

Rovertan Toast está particularmente indicado para regular las dinámicas óxido-reductivas durante la crianza en barrica o en microoxigenación y, en la preparación al embotellado, para mejorar y preservar la frescura de los vinos.

Rovertan Toast protege los vinos frente a los fenómenos oxidativos y mejora su estructura y cuerpo, confiriendo complejidad gustativa y aromática a vinos blancos y tintos.

Rovertan Toast es un tanino elágico capaz de favorecer el encolado de los vinos y de eliminar los olores de reducción.

MODO DE USO

Disolver el producto en agua o directamente en el vino.

DOSIS DE EMPLEO

En los vinos blancos: 3-5 g/hl

En los vinos tintos: 5-20 g/hl

En los destilados y vinagres: 1-5 g/hl

ENVASES

De 1 kg

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.