

ROVERTAN SUPREMO

DESCRIPCIÓN

ROVERTAN SUPREMO se obtiene mediante una cuidadosa selección de maderas de roble (*Quercus alba*) provenientes de los mejores bosques americanos. La madera se estaciona al aire libre durante al menos 18 meses y posteriormente se tuesta en brasero tal como ocurre con el tostado de las duelas de las barricas.

SUPREMO aporta finura tánica, equilibrio y redondez gracias a la calidad de la madera de roble utilizada.

COMPOSICIÓN

Tanino elágico de elevada calidad extraído del corazón de madera de roble americano tostado.

EMPLEO

SUPREMO está particularmente indicado tanto para hacer resaltar las notas dulces (cacao, chocolate, vainilla, caramelo) como las especiadas (canela y regaliz).

ROVERTAN SUPREMO refuerza la estructura tánica del vino mejorando su volumen y redondez, exalta el equilibrio y la elegancia. Está también indicado para eliminar o cubrir eventuales notas vegetales.

MODO DE USO

Disolver la cantidad deseada en agua o en vino en relación 1:10 y añadir a la masa en remontado hasta la homogeneización.

Se recomienda dejar transcurrir aproximadamente una semana entre la adición y el embotellado.

DOSIS DE EMPLEO

Vinos tintos: de 3 a 15 g/hl para reforzar la estructura y exaltar los aromas.

Vinos blancos: de 2 a 10 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

Envases de 1 Kg

CONSERVACIÓN

<u>Envase cerrado:</u> 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.