

ROVERTAN DOLCE

Tanino líquido elágico de carvalho tostado

DESCRIÇÃO

ROVERTAN DOLCE é um produto líquido à base de tanino líquido elágico extraído de carvalho americano, tostado a fogo e seco naturalmente ao ar durante 36 meses e estabilizado com goma arábica (E411 Acacia senegal), que lhe confere rotundidade e suavidade. A preparação de **ROVERTAN DOLCE** é conforme ao Codex enológico internacional.

COMPOSIÇÃO

Tanino elágico de carvalho tostado em solução estabilizada com goma arábica.

UTILIZAÇÃO

A matéria-prima e técnica de extração de **ROVERTAN DOLCE** permitem obter uma composição similar à dos polifenóis extraídos pelo vinho durante o envelhecimento em barrique.

ROVERTAN DOLCE estabiliza o vinho e exalta a sua estrutura aromática. Atua como regulador do potencial redox do vinho e estabiliza a cor do vinho facilitando a formação de pontes etanal com as antocianinas; liga-se aos compostos redutores para prevenir a formação de odores reduzidos.

ROVERTAN DOLCE é utilizado para o envelhecimento do vinho.

MODO DE UTILIZAÇÃO

O produto em solução está pronto para uso e facilita portanto a utilização em acabamento e pré-engarrafamento. Dissolver diretamente no vinho e homogeneizar bem. Recomenda-se começar com testes de laboratório e uma análise sensorial para definir a dose ótima.

DOSAGEM DE UTILIZAÇÃO

Recomenda-se a adição de:

2 - 5 g/hl nos vinhos brancos

5 - 15 g/hl nos vinhos tintos

EMBALAGEM

De 1 kg

CONSERVAÇÃO

Embalagem fechada: conservar em local fresco e seco, ventilado e isento de odores, a temperatura compreendida entre os 10°C e os 20°C. O produto mantém íntegras as suas características durante pelo menos 24 meses a partir da data de produção.

Embalagem aberta: fechá-la cuidadosamente e conservá-la num local fresco, seco e ventilado. Utilizar o produto em breve prazo.

PERIGOSIDADE

Este produto deve ser armazenado, manipulado e usado de acordo com práticas idóneas de higiene industrial e em conformidade com a legislação vigente. Produto para uso alimentar e enológico, de uso exclusivamente profissional.