

## ROVERTAN SUPREMO

### DESCRIÇÃO

**ROVERTAN SUPREMO** é obtido através de uma cuidadosa seleção de madeiras de carvalho (*Quercus alba*) provenientes das melhores florestas americanas. A madeira é envelhecida ao ar livre por pelo menos 18 meses e sucessivamente tostada sobre braseiro assim como ocorre para a tosta das aduelas das barriques.

**SUPREMO** confere fineza tânica, equilíbrio e rotundidade graças à qualidade da madeira de carvalho utilizada.

### COMPOSIÇÃO

Tanino elágico de elevada qualidade extraído do coração de madeira de carvalho americana tostada.

### UTILIZAÇÃO

**SUPREMO** é particularmente indicado tanto para fazer ressaltar as notas doces (cacao, chocolate, baunilha, caramelo) como as especiadas (canela e alcaçuz).

**ROVERTAN SUPREMO** reforça a estrutura tânica do vinho melhorando o seu volume e rotundidade, realça o equilíbrio e a elegância. É também indicado para eliminar ou cobrir eventuais notas vegetais.

### MODO DE UTILIZAÇÃO

Dissolver a quantidade desejada em água ou em vinho na proporção 1:10 e adicionar à massa em remontagem até à homogeneização.

Recomenda-se deixar decorrer cerca de uma semana entre a adição e o engarrafamento.

### DOSAGEM DE UTILIZAÇÃO

Vinhos tintos: de 3 a 15 g/hl para reforçar a estrutura e realçar os aromas.

Vinhos brancos: de 2 a 10 g/hl para realçar a nota aromática e proteger da oxidação.

São recomendados testes de laboratório para estabelecer a melhor dose de utilização.

### EMBALAGEM

Embalagens de 1 Kg

### CONSERVAÇÃO

Embalagem fechada: conservar em local fresco (temperatura inferior a 25°C), seco, ventilado e livre de odores. O produto mantém intactas as suas características por pelo menos 24 meses a partir da data de produção.

Embalagem aberta: fechar cuidadosamente e conservar num local fresco (temperatura inferior a 15°C), seco e ventilado. Utilizar o produto em curto prazo.

### PERIGOSIDADE

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