

ROVERTAN TOAST

Tanino de carvalho com média tosta

DESCRIÇÃO

Tanino extraído do coração de carvalho francês submetido a média tosta.

Produto em grânulos totalmente solúvel em água e em vinho.

COMPOSIÇÃO

Tanino elágico extraído do coração de carvalho francês com média tosta.

UTILIZAÇÃO

Rovertan Toast é particularmente indicado para regular as dinâmicas oxidorreductoras durante a afinação em barrique ou em micro-oxigenação e, na preparação para o engarrafamento, para melhorar e preservar a frescura dos vinhos.

Rovertan Toast protege os vinhos em relação aos fenómenos oxidativos e melhora a sua estrutura e corpo, conferindo complexidade gustativa e aromática a vinhos brancos e tintos.

Rovertan Toast é um tanino elágico capaz de favorecer a colagem dos vinhos e de eliminar os odores de redução.

MODO DE UTILIZAÇÃO

Dissolver o produto em água ou diretamente no vinho.

DOSAGEM DE UTILIZAÇÃO

Nos vinhos brancos: 3-5 g/hl

Nos vinhos tintos: 5-20 g/hl

Nos destilados e vinagres: 1-5 g/hl

EMBALAGEM

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.