

ROVERTAN

Puro tanino de carvalho francês (*Quercus sessilis*) submetido a ligeira tosta

DESCRIÇÃO

Tanino elágico para uso enológico, tem elevada pureza e um conteúdo em taninos particularmente elevado. Apresenta-se em forma de pó com ótima molhabilidade e solubilidade instantânea no vinho. O produto apresenta coloração castanha clara.

COMPOSIÇÃO

Puro tanino elágico de carvalho francês com ligeira tosta.

UTILIZAÇÃO

Rovertan é um tanino que combina uma elevada reatividade óxido-redutora com delicadas notas de carvalho tostado. Melhora notavelmente a harmonia, a estrutura e o bouquet dos vinhos tintos durante a afinação prolongada, especialmente se em madeira. Indicado também nos vinhos brancos.

MODO DE UTILIZAÇÃO

Rovertan é solúvel em água fria ou diretamente no vinho. Adicionar à massa com remontagem garantindo a homogeneização. Favor consultar a ficha de segurança para um uso correto do produto.

DOSAGEM DE UTILIZAÇÃO

Vinhos Brancos e rosados: 2 – 10 g/hl do final da fermentação alcoólica ao pré-engarrafamento.
Vinhos tintos: 10 – 20 g/hl na trasfega ou durante a afinação.

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.