

ROVERTAN PERFECT

Descrição

Rovertan Perfect é obtido de uma seleção de madeiras de carvalho provenientes das melhores florestas da Europa central e Allier. A madeira é envelhecida ao ar livre por pelo menos 12 meses e sucessivamente tostada em braseiro, como ocorre para a tosta dos barris.

Rovertan Perfect confere ao seu vinho uma elevada fineza tânica graças à qualidade da madeira de carvalho utilizada.

Composição

Tanino extraído de madeira de carvalho tostada ao fogo contendo taninos elágicos de alta qualidade.

Utilização

É um tanino particularmente indicado para respeitar as características varietais do vinho, realçando as características especiadas e doces, a nota de chocolate e as notas de alcaçuz.

O período de envelhecimento ao ar livre garante, como na produção das barriques, a eliminação dos taninos amargos da madeira.

Rovertan Perfect respeita o aroma frutado do vinho e reforça a estrutura tânica do vinho, sem endurecê-la, mas aumentando o seu volume, elegância e equilíbrio na boca.

Protege da oxidação e contribui para controlar os riscos de redução e para melhorar a clarificação do vinho.

Modo de Utilização

Dissolver a quantidade desejada em pouco vinho e adicionar em remontagem até à homogeneização.

Recomenda-se deixar decorrer cerca de 10 dias entre a adição e o engarrafamento.

Dosagem de Utilização

Vinhos tintos: 1-5 g/hl para gerir os fenómenos de oxidorredução. 5-15 g/hl para reforçar a estrutura.

Vinhos brancos: de 1 a 3 g/hl para realçar a nota aromática e proteger da oxidação.

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

Embalagem

De 500 g.

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.