

# ROVERTAN PLUS

Tanino de carvalho submetido a tosta prolongada

## DESCRIÇÃO

Tanino extraído do coração de carvalho francês, submetido a tosta prolongada com o “método gentil”. Tanino em grânulos totalmente solúvel em água e em vinho.

## COMPOSIÇÃO

Tanino elágico de carvalho com tosta prolongada

## UTILIZAÇÃO

O complexo perfil aromático do tanino Rovertan Plus realça nos vinhos tintos e brancos as agradáveis notas baunilhadas, de cacau tostado, alcaçuz e torrefação.

Rovertan Plus realça ainda a estrutura e o corpo do vinho na fase de acabamento, graças ao aporte de polissacarídeos da madeira extraídos juntamente com o tanino.

Amplifica as sensações de suavidade na boca.

## MODO DE UTILIZAÇÃO

Dissolver o produto em água ou diretamente no vinho.

## DOSAGEM DE UTILIZAÇÃO

Nos vinhos brancos: 5-10 g/hl

Nos vinhos tintos: 10-30 g/hl

Nos destilados e vinagres: 1-5 g/hl

## 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.