

Robletan SOFT TOUCH WHITE

Protección antioxidante y definición del perfil de fruta

CARACTERÍSTICAS

Tanino de roble muy reactivo frente al oxígeno y el potencial RedOx. Protegiendo los aromas y el pardeamiento. Por sus características reductoras, ensalza los aromas de fruta tropical, aportando limpieza y definición aromática.

Este producto es una herramienta para la protección del vino de la oxidación en botella.

APLICACIÓN

- Durante la fermentación, conservación y afinado de los vinos blancos

CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

- Ensalza los aromas afrutados, especialmente las notas tropicales.
- Aporta limpieza y definición aromática.
- En boca aumenta el volumen y equilibrio sin aportar amargor ni astringencia.
- En boca confiere una buena sensación de acidez, con aporte de volumen y graso.
- Para los vinos con poca estructura, Robletan Soft Touch White aporta una agradable estructura.

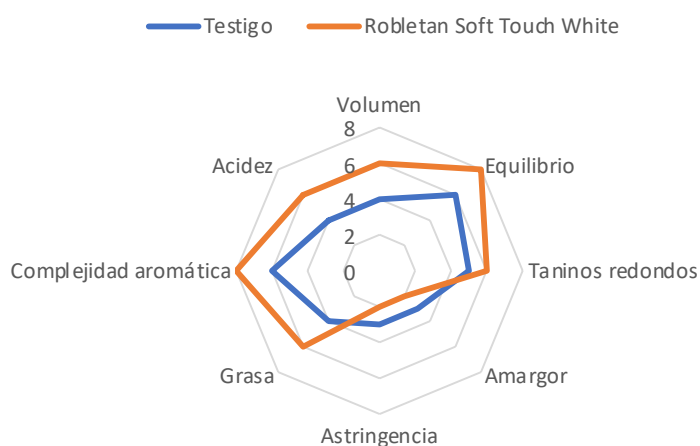
COMPOSICIÓN

Tanino de roble francés tostado (*Quercus robur* y *Quercus petraea*).

DOSIS

En vino blanco 1-10g/hl

Debido a su particular proceso de producción este tanino es muy efectivo a bajas dosis de dosificación, se recomienda realizar ensayos previos en laboratorio para determinar la dosis óptima.



MODO DE EMPLEO

- 1.- Preparar una solución al 10% disolviendo el tanino en vino y removiendo vigorosamente.
- 2.- Agregar al vino asegurando la homogenización.

Precauciones de trabajo.

Evitar el contacto del tanino con superficies de hierro u oxidadas. En caso de contacto, los taninos formarán un precipitado negro insoluble. Para su preparación se deben emplear recipientes de acero, plástico, vidrio o cerámica.

ASPECTO FÍSICO

Polvo de color marrón.

PRESENTACIÓN

Envase de 1 kg.

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS EP 846 (REV.0)

Fenoles totales [%]	> 65
Humedad [%]	< 10
Cenizas [%]	< 4
Fracción insoluble [%]	< 2
As [mg/kg]	< 3
Fe [mg/kg]	< 50
Pb [mg/kg]	< 5
Hg [mg/kg]	< 1

CONSERVACIÓN

Conservar en el embalaje de origen en lugar fresco y seco, ausente de olores.

Una vez abierto debe emplearse lo antes posible.

Consumo preferente: antes de 5 años a partir del envasado.

RGSEAA: 31.00391/CR

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento (UE) 2019/934.