

Robletan SOFT TOUCH WHITE

Protection antioxydante et définition du profil du fruit

CARACTÉRISTIQUES

Tanin de chêne très réactif face à l'oxygène et au potentiel RedOx. Protège les arômes et le jaunissement. Par ses capacités réductrices, il élève les arômes de fruit tropical, apportant purification et définition aromatique.

Ce produit est un outil pour la protection de l'oxydation du vin en bouteille.

APPLICATION

- Durant la fermentation, conservation et affinage des vins blancs

QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES

- Elève les arômes fruités, spécialement les notes tropicales.
- Apporte purification et définition aromatique.
- En bouche augmente le volume et l'équilibre sans apporter d'amertume et d'astringence.
- En bouche confère une bonne sensation d'acidité, avec apport de volume et de gras.
- Pour les vins avec peu de structure, Robletan Soft Touch White apporte une agréable structure.

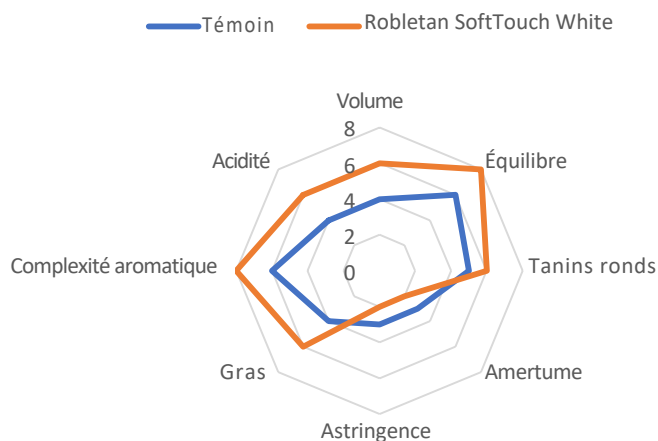
COMPOSITION

Tanin de chêne français grillé (Quercus robur y Quercus petraea).

DOSE

En vin blanc 1-10g/hl

Dû à son processus particulier de production ce tanin est très efficace à faibles doses, il est recommandé de réaliser des essais préalables en laboratoire pour déterminer la dose optimale.



MODE D'EMPLOI

- 1.- Préparer une solution à 10% en dissolvant le tanin dans le vin et en remuant vigoureusement.
- 2.- Ajouter au vin en assurant l'homogénéisation.

Précautions d'emploi.

Éviter le contact du tanin avec les surfaces en fer ou oxydées. En cas de contact, les tanins formeront un précipité noir insoluble. Pour sa préparation, il doit être employé des récipients en acier, plastique, verre ou céramique.

ASPECT PHYSIQUE

Poudre de couleur marron.

PRÉSENTATION

Emballage de 1 Kg.

PROPRIETES PHYSICO-CHIMIQUES EP 846 (REV.0)

Phénols total [%]	> 65
Humidité [%]	< 10
Cendres [%]	< 4
Fraction insoluble [%]	< 2
As [mg/kg]	< 3
Fe [mg/kg]	< 50
Pb [mg/kg]	< 5
Hg [mg/kg]	< 1

CONSERVATION

Conserver dans l'emballage d'origine dans un endroit frais et sec, absent de toute odeur.

Une fois ouvert, il doit être utilisé dès que possible.

Consommation préférentielle : dans les 5 ans à compter de la mise en bouteille.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produit conforme au Codex Œnologique International et au Règlementation (UE) 2019/934.