

# Robletan COEUR

Definição de aroma e textura

### CARACTERÍSTICAS

Tanino de afinamento, aporta polifenóis hidrolizáveis responsáveis pela estabilização de cor e pela resistência à oxidação: Proporciona as características de estrutura e doçura próprias da permanência em contacto com madeira tostada.

### APLICAÇÃO

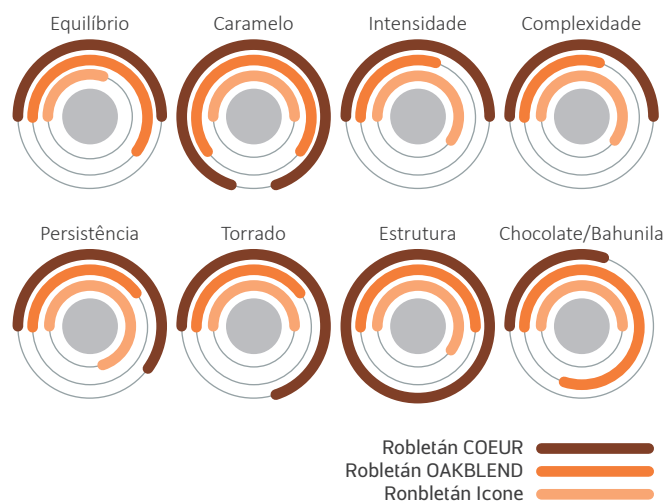
» Em vinho terminado, durante o afinamento e prévio ao engarrafamento, aporta estabilidade antioxidante e equilibra estrutura e corpo do vinho, melhorando os seus aspetos gustativos.

» Durante o estágio em barrica ou depósito para dirigir o processo de evolução do vinho.

### QUALIDADES ORGANOLÉTICAS

**Robletan COEUR** favorece a estabilidade da cor e proporciona grande complexidade ao vinho, (caramelo, café, doce de leite).

Reforça a estrutura, aportando tanicidade equilibrada e elegante.



### COMPOSIÇÃO

Tanino elágico de carvalho americano (*Quercus alba*) de tosta forte.

### DOSES

Vinho branco 0,5 – 10 g/hl  
Vinho tinto 02 – 20 g/hl

Recomenda-se realizar um ensaio prévio de laboratório para determinar a dose ótima.

#### INTENSIDADE descrição organolética

**Robletan  
COEUR**

++

Proporciona grande complexidade ao vinho, (caramelo, café, doce de leite). Reforça a estrutura, aportando tanicidade equilibrada e elegante.

## MODO DE UTILIZAÇÃO

---

Dissolver diretamente no volume total a tratar, assegurando uma distribuição homogénea.

## ASPETO FÍSICO

---

Pó castanho escuro.

## APRESENTAÇÃO

---

Embalagem de 500 g.

## PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

---

Tanino [%]	> 65
Humidade [%]	< 10
Cinzas [%]	< 4
Fração insolúvel [%]	< 2
As [mg/kg]	< 3
Fe [mg/kg]	< 50
Pb [mg/kg]	< 5
Hg [mg/kg]	< 1

## CONSERVAÇÃO

---

Conservar na embalagem de origem, em lugar fresco e seco, ausente de odores.

Uma vez aberto deve utilizar-se o quanto antes.

D.L.U.O.: 5 anos a partir da data de embalamento.