

Robletan ICÔNE

Definição de aroma e textura

CARACTERÍSTICAS

Tanino de afinamento que integra o aporte tânico e organolético da madeira. Recomendado no caso de utilização de barrica de segunda ou terceira utilização, que já tenham esgotado a cedência de constituintes tânicos. Também quando não se poda manter o vinho em barrica tempo suficiente.

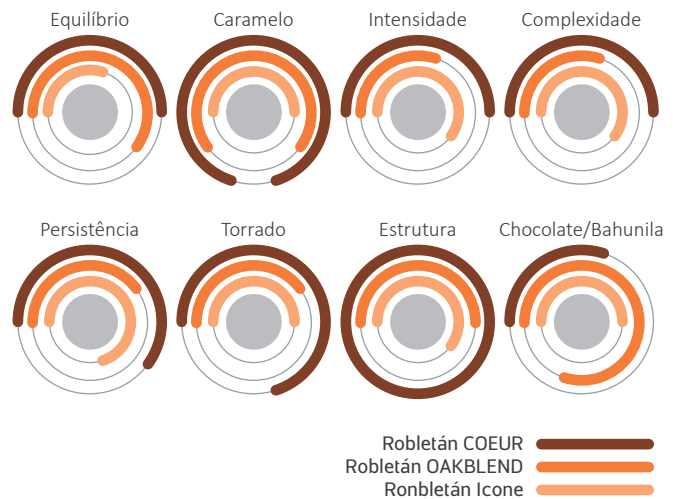
APLICAÇÃO

» 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 ICÔNE confere uma elevada intensidade aromática, aportando diversidade de matrizes tostadas de grande complexidade. Excelente integração em boca.



COMPOSIÇÃO

Tanino elágico de carvalho americano (*Quercus alba*) e francês (*Quercus petraea*) de alta qualidade com diferentes níveis de tosta.

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.

**Robletan
ICÔNE**

INTENSIDAD Descripción organoléptica

+++

Elevada intensidad aromática, madeira marcado, nozes. Boa integração na boca.

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.