

Robletan OAKBLEND

Definição de aroma e textura.

CARACTERÍSTICAS

Tanino de afinamento, aporta complexidade aromática no nariz e confere estrutura tânica sem amargor ou adstringência. A sua capacidade antioxidante assegura uma excelente evolução na garrafa.

Em vinho tinto favorece os fenómenos de polimerização e condensação de polifenóis responsáveis pela estrutura e cor. Reatividade média com as proteínas.

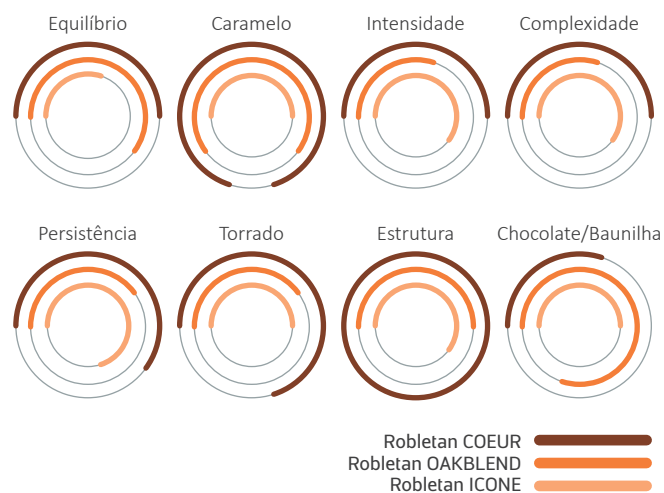
APLICAÇÃO

- 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 OAKBLEND incrementa a complexidade aromática por cedência de notas doces de madeira (baunilha, chocolate). Reforça a estrutura, aportando tancidade equilibrada e elegante.

Diminui ou elimina aromas a redução.



INTENSIDADE	DESCRIÇÃO ORGANOLÉTICA
Robletan OAKBLEND ++	Incrementa a complexidade aromática por cedência de notas doces de madeira (baunilha, chocolate). Boa integração na boca.

COMPOSIÇÃO

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

DOSES

Vinho branco	1 – 10 g/hl
Vinho tinto	2 – 20 g/hl

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

MODO DE UTILIZAÇÃO

- 1.- Fácil dissolução. Preparar uma solução a 10% dissolvendo o tanino em vinho.
- 2.- Adicionar ao vinho assegurando a homogeneização.

PRECAUÇÕES:
Em afinamento recomenda-se a sua adição 1 ou 2 semanas antes do engarrafamento, em vinho estabilizado e filtrado. Realizar ensaios de laboratório para ajustar doses e avaliar a sua filtrabilidade.

ASPETO FÍSICO

Pó castanho escuro.

APRESENTAÇÃO

Embalagem de 500 g.

PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

Fenóis totais [%]	> 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.

Consumir de preferência antes de: 5 anos a partir da data de embalamento.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produto conforme com Codex Enológico Internacional e o Regulamento CE 606/2009