

Robletan COEUR

Definición de aroma y textura

CARACTERÍSTICAS

Tanino de afinado, aporta polifenoles hidrolizables responsables de la estabilización del color y de la resistencia a la oxidación: Proporciona las características de estructura y dulzor propias de la permanencia en contacto con madera tostada.

APLICACIÓN

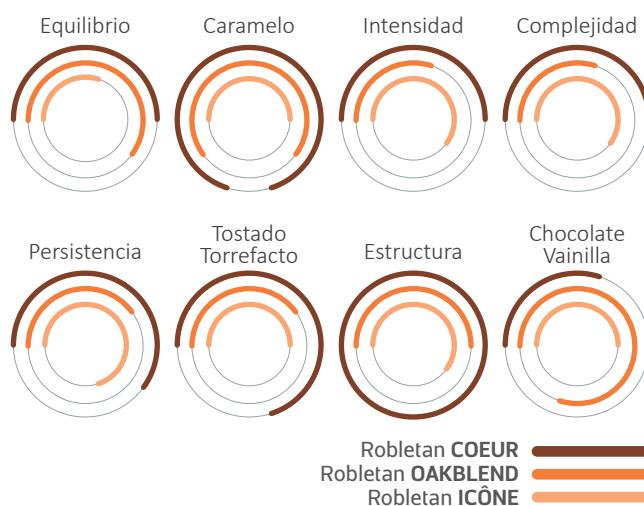
•En vino terminado, durante el afinado y previo al embotellado, aporta estabilidad antioxidante y equilibra estructura y cuerpo del vino, mejorando sus aspectos gustativos.

•Durante la crianza en barrica o depósito para dirigir el proceso de evolución del vino.

CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

Robletan COEUR favorece la estabilidad de color y proporciona gran complejidad al vino, (caramelo, café, dulce de leche).

Refuerza la estructura, aportando tanicidad equilibrada y elegante.



Intensidad		
Robletan COEUR	++	Proporciona gran complejidad al vino (caramelo, café, dulce de leche). Refuerza la estructura, aportando tanicidad equilibrada y elegante.

COMPOSICIÓN

Tanino elágico de roble americano (*Quercus alba*) de tostado fuerte.

DOSIS

Vino blanco	0,5 – 10 g/hl
Vino tinto	02 – 20 g/hl

Se recomienda realizar un ensayo previo de laboratorio para determinar la dosis óptima.

MODO DE EMPLEO

Disolver directamente en el volumen total a tratar, asegurando una distribución homogénea.

ASPECTO FÍSICO

Polvo marrón oscuro.

PRESENTACIÓN

Envase de 500 g.

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS

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

MODO DE 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 CE 606/2009.