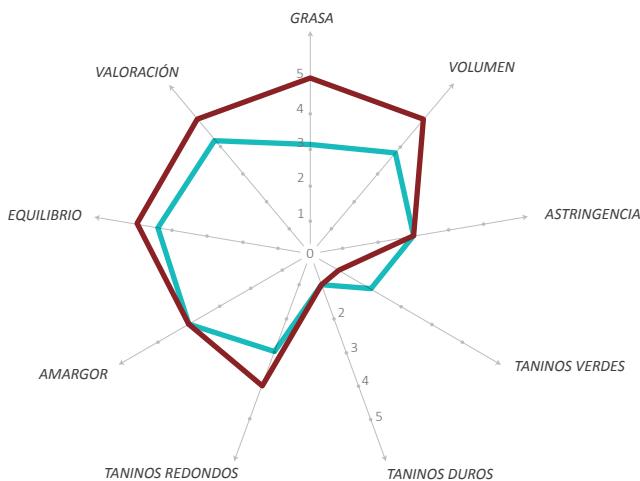


Robletan ESTRUCTURA

Estructura y protección antioxidante.



Interacción sobre el perfil gustativo de un vino con **Robletan Estructura** (—) frente a un **TESTIGO** (—)

CARACTERÍSTICAS

Tanino con elevada capacidad antioxidante. Reacciona con el oxígeno, participando de forma indirecta en la estabilización del color y la protección de los aromas.

Al mismo tiempo, incrementa el potencial fenólico del vino aportando gran robustez y estructura.

APLICACIÓN

- Durante la fermentación alcohólica.
- En el descube.
- A lo largo de la crianza.

CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

- Protección antioxidante.
- Potencia los caracteres aromáticos del vino
- Aplicado en fermentación y/o descube ayuda a la estabilidad de color.
- Aporte de estructura.
- Participa de forma indirecta en la estabilización colorante.

COMPOSICIÓN

Tanino de roble francés tostado (*Quercus robur* y *Quercus petraea*).

DOSIS

Vinos 5-20g/hL

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

MODO DE EMPLEO

- 1.- Preparar una solución al 10% disolviendo el tanino en vino y removiendo vigorosamente.
- 2.- Agregar al vino asegurando la homogenización.

Precauciones de trabajo.

Evitar el contacto del tanino con superficies de hierro u oxidadas. En caso de contacto, los taninos formarán un precipitado negro insoluble. Para su preparación se deben emplear recipientes de acero, plástico, vidrio o cerámica.

ASPECTO FÍSICO

Polvo de color marrón.

PRESENTACIÓN

Envase de 1 kg.

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

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.