

# Robletan OAKBLEND

Definición de aroma y textura.

## CARACTERÍSTICAS

Tanino de afinado, aporta complejidad aromática en nariz y confiere estructura tánica sin amargor o astringencia. Su capacidad antioxidante asegura una excelente evolución en botella.

En vino tinto favorece los fenómenos de polimerización y condensación de polifenoles responsables de estructura y color. Reactividad media frente a proteínas.

## APLICACIÓN

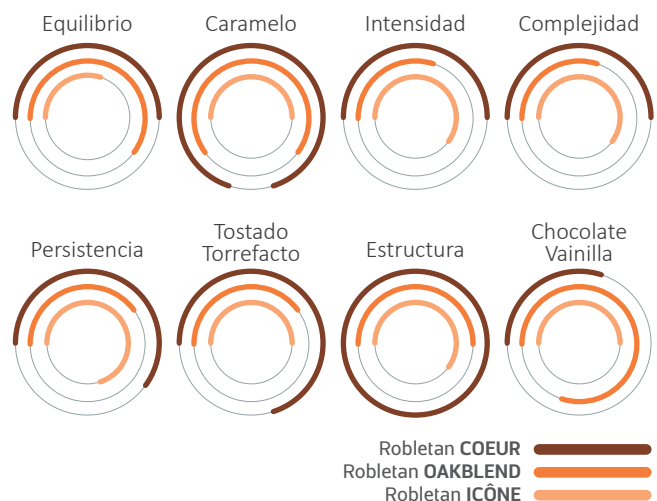
- En vino terminado, durante el afinado y previo al embotellado, aporta estabilidad antioxidante y equilibra estructura y cuerpo del vino, mejorando sus aspectos gustativos.
- Durante la crianza en barrica o depósito para dirigir el proceso de evolución del vino.

## CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

**Robletan OAKBLEND** incrementa la complejidad aromática por cesión de notas dulces de madera (vainilla, chocolate).

Refuerza la estructura, aportando tanicidad equilibrada y elegante.

Acentúa la sensación de redondez en boca, al limar aristas tánicas y tonos herbáceos.



Intensidad	
<b>Robletan OAKBLEND</b>	+ Incrementa la complejidad aromática por cesión de notas dulces de madera (vainilla, chocolate). Buena integración en boca.

## COMPOSICIÓN

Tanino de roble americano (*Quercus alba*) de tostado ligero y roble francés (*Quercus petraea*) de alta calidad.

**RGSEAA: 31.00391/CR**

*Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento CE 606/2009.*

## DOSIS

Vino blanco 01 – 10 g/hl

Vino tinto 02 – 25 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 FÍSICOQUÍMICAS

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.