

Robletan ICÔNE

Apport de structure et d'arômes.

CARACTÉRISTIQUES

Tanins d'élevage qui intègre l'apport tannique et organoleptique du bois de chêne. Recommandé lors d'élevage en barriques de deuxième ou troisième vins, qui auraient cédées leur apport tannique, ou lorsqu'on ne peut maintenir le vin en barriques suffisamment longtemps.

APLICACIÓN

- Sur vin fini, en élevage et avant la mise en bouteilles, il apporte une stabilité antioxydante, permet d'équilibrer la structure et le volume en bouche en améliorant les qualités gustatives.

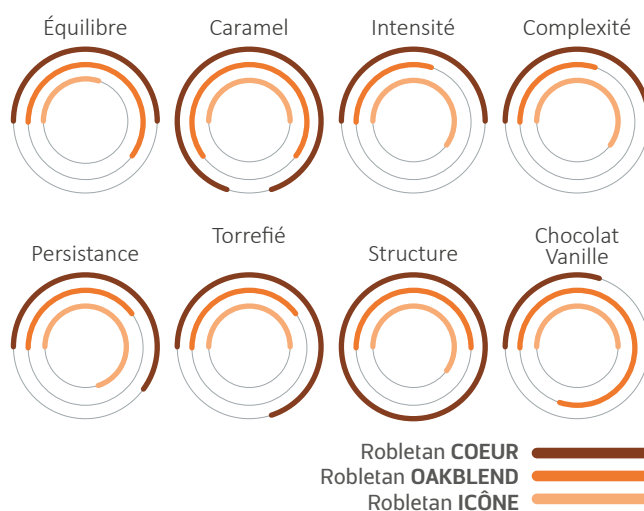
- Pendant l'élevage en fûts ou en cuve, afin de contrôler le processus d'évolution.

QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES

Robletan ICÔNE confère une intensité aromatique élevée, en apportant des notes toastées complexes. Excellente intégration en bouche.

Renforce la structure et apporte une tannicité équilibrée et élégante.

Réduit ou élimine les arômes à la réduction.



INTENSITÉ		
Robletan ICÔNE	+++	Intensité aromatique élevée, bois marqué. Une bonne intégration dans la bouche.

COMPOSITION

Tanin ellagique de Chêne américain (*Quercus Alba*) et de chêne français (*Quercus Petraea*) de haute qualité issu de différents niveaux de chauffés.

DOSE

Vins blancs 1 – 10 g/hl

Vins rouges 2 – 20 g/hl

Il est recommandé de réaliser un essai préalable en labora-toire afin de déterminer la dose optimale.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produit conforme au Codex Œnologique International et au Règlement (UE) 2019/934.

MODE D'EMPLOI

1. - Préparer une solution à 10 % en dissolvant le tanin dans le vin, puis mélanger vigoureusement.

2. - Incorporer la solution au vin en l'agitant pour assurer une bonne homogénéisation.

PRECAUCIONES: Realizar des essais en laboratoire pour ajuster la dose et évaluer la filtrabilité du vin traité.

ASPECT PHYSIQUE

Poudre marron foncé.

PRÉSENTATION

Sac de 500 g.

PROPRIÉTÉS PHYSICOCHIMIQUES **EP 810 (rev.0)**

Phénols totaux [%] > 65

Humidité [%] < 10

Cendres [%] < 4

Fraction insoluble [%] < 2

As [mg/kg] < 3

Fe [mg/kg] < 50

Pb [mg/kg] < 5

Hg [mg/kg] < 1

CONSERVATION

Conserver dans son emballage d'origine, dans un lieu frais et sec, exempt d'odeurs.

Utiliser rapidement après ouverture.

Date limite d'utilisation optimale: 5 ans à partir de l'emballage.