

ROVERTAN SUPREMO

DESCRIZIONE

ROVERTAN SUPREMO è ottenuto attraverso una attenta selezione di legni di quercia (*Quercus alba*) provenienti dalle migliori foreste americane. Il legno viene stagionato all'aperto per almeno 18 mesi e successivamente tostato su braciere così come avviene per la tostatura delle doghe delle barriques.

SUPREMO apporta finezza tannica, equilibrio e rotondità grazie alla qualità del legno di quercia utilizzato.

COMPOSIZIONE

Tannino ellagico di elevata qualità estratto dal cuore di legno di quercia americana tostato.

IMPIEGO

SUPREMO è particolarmente indicato sia per far risaltare le note dolci (cacao, cioccolato, vaniglia, caramello) che quelle speziate (cannella e liquirizia).

ROVERTAN SUPREMO rafforza la struttura tannica del vino migliorandone volume e rotondità, esalta l'equilibrio e l'eleganza. È anche indicato per eliminare o coprire eventuali note vegetali.

MODALITÀ D'USO

Sciogliere la quantità desiderata in acqua o in vino in rapporto 1:10 e aggiungere alla massa in rimontaggio fino all'omogeneizzazione.

Si consiglia di lasciar trascorrere circa una settimana tra l'aggiunta e l'imbottigliamento.

DOSI DI IMPIEGO

Vini rossi: da 3 a 15 g/hl per rinforzare la struttura ed esaltare gli aromi.

Vini bianchi: da 2 a 10 g/hl per esaltare la nota aromatica e proteggere dall'ossidazione.

Sono consigliati test di laboratorio per stabilire la miglior dose di utilizzo. CONFEZIONI 500 g

CONFEZIONI

Confezioni da 1 Kg

CONSERVAZIONE

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco (temperatura inferiore a 25°C), asciutto, ventilato e privo di odori. Il prodotto mantiene integre le proprie caratteristiche per almeno 24 mesi dalla data di produzione.

Confezione aperta: richiuderla accuratamente e conservarla in un luogo fresco (temperatura inferiore a 15°C), asciutto e ventilato. Utilizzare il prodotto in tempi brevi.

PERICOLOSITÀ

Questo prodotto deve essere immagazzinato, manipolato ed usato in accordo con idonee pratiche di igiene industriale ed in conformità alla legislazione vigente. Prodotto per uso alimentare ed enologico, ad esclusivo uso professionale.