

ROYAL EXOTAN

Tannini ellagici da legno di rovere francese premium a bassa e media tostatura per vini bianchi e rossi

CARATTERISTICHE

Complesso di tannini ellagici da legno di rovere a bassa e media tostatura, ottenuti tramite un processo di tostatura molto delicato che consente di preservare le note dolci.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

Royal Exotan mette in luce, grazie alle sostanze polifenoliche presenti, la complessità fruttata, la pulizia e la lunghezza degustativa dei vini trattati.

Royal Exotan è fortemente reattivo con l'ossigeno e svolge una fondamentale azione stabilizzante nei confronti delle proteine.

L'uso sistematico di **Royal Exotan** nei vini in fase di affinamento favorisce la naturale conservazione e stabilizzazione colloidale consentendo di ridurre l'uso di solfitanti e bentoniti.

APPLICAZIONI

Consigliato per il trattamento di vini pregiati al fine di:

- valorizzare il bouquet olfattivo
- aumentare il volume e la struttura in bocca
- compiere un'azione antiossidante e antiradicali
- favorire la stabilizzazione colloidale
- eliminare le note olfattive solforate

DOSAGGIO

Da 0,3 a 5 g/hL a seconda indicazioni dell'enologo.

MODALITÀ D'USO

Disperdere il prodotto in acqua o vino in rapporto 1:10.
Omogeneizzare con cura alla massa da trattare.

Precauzioni d'uso:

Prodotto per uso enologico ed esclusivamente professionale.
Utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione.

CONFEZIONAMENTO

Barattolo da 250 g.

CONSERVAZIONE

Imballo integro: confezione sigillata, al riparo dalla luce in un luogo asciutto ed esente da odori.

Imballo aperto: da utilizzare rapidamente.

Da utilizzare preferibilmente entro la data riportata sulla confezione.

Le indicazioni qui riportate rappresentano lo stato attuale delle nostre conoscenze e sono soggette a modificazioni ed integrazioni.

L'utilizzatore del prodotto non deve ritenersi sollevato dal seguire le norme di sicurezza e protezione.

L'adattamento ai singoli casi, come conseguenza delle singole circostanze di ogni trattamento, non comporta la responsabilità di Oenofrance Italia Srl.

Questo documento è di proprietà di OENOFRANCE ITALIA e non può essere modificato senza il suo consenso.