

ROYAL REDJAM

Tannino di quercia francese premium non tostata studiato per vini rossi e rosati

CARATTERISTICHE

Tannino ellagico di quercia francese non tostata, specificatamente studiato per rivelare l'espressione fruttata nei vini rossi e rosati.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

Royal Redjam grazie alle sue proprietà conferisce pulizia olfattiva, valorizzando le note rosse fruttate e la freschezza, preservandone la conservazione nel tempo.

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

L'uso sistematico di **Royal Redjam** 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 pregiati vini 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 delle 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 200 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.