

COEUR DE CHENE

Tanino de roble.

ORIGEN :

Albura de roble francés QUERCUS ROBUR. Bosque francés 100% origen vegetal, sin aditivos, conservantes, sustancias químicas o de otro tipo. Certificado de Origen Botánico expedido por el Ministerio de Economía de Francia.

PROPIEDADES :

Ayuda al encolado, a la clarificación y a disminuir el gusto de la reducción – sabor astringente.

INTERÉS ENOLÓGICO :

Tanino Elágico – hidrolizable – extraído de la albura del Quercus Robur se obtiene mediante una sucesión de extracciones lentas. Además de la ayuda que aporta al encolado y la clarificación, tiene las mismas propiedades que las mejores barricas tradicionales, permitiendo obtener resultados más rápidos. Contribuye de manera precisa al equilibrio y a la estabilización de todos los vinos.

Pérdida por desecación :

6.95% a 105°C en g/100 (conforme: inferior a 10).

MODO DE EMPLEO :

Disolviendo en el vino:

- Al hacer el trasiego de la cuba.
- Directamente en el tonel usado, y previamente neutralizado. No utilizar objetos de hierro (reacción a los tanatos de madera). Uno o mas remontados con una ligera oxigenación resultan beneficiosos para el pleno desarrollo del bouquet (fenómeno de oxidorreducción).

DOSIFICACIÓN :

Precisa y fácilmente controlable. Para vinos tintos, 8 a 20 grs./hl, cuando acaba la fermentación maloláctica. Para vinos blancos, 5 a 10 grs./hl, cuando acaba la fermentación alcohólica.

ANÁLISIS BACTERIOLÓGICO :

Flora total, Levaduras/mohos, Coniformestotales, Colofones fecales, Escherichia coli: Ausencia.

PRESENTACIÓN :

Polvo muy fino de color marrón claro, característico olor a roble.

CONSERVACIÓN :

Larga duración, al abrigo del aire y de la luz.