

Redoxtanin_B

Protección de la fracción aromática para uvas y mostos blancos y rosados

CARACTERÍSTICAS

Redoxtanin B es un complejo que protege frente a oxidaciones tanto en uvas como en mostos destinados a la elaboración de vinos blancos y rosados. Su utilización directamente sobre la uva ayuda a proteger al máximo la expresión aromática.

Redoxtanin B desplaza de forma efectiva el oxígeno, disminuyendo su concentración drásticamente en los primeros instantes, de forma que se evite el pardeamiento de los mostos antes de la fermentación.

APLICACIÓN

En uva y mosto destinados a vinos blancos y rosados:

- Durante la recolección: protegiendo al fruto frente a oxidaciones antes de llegar a la bodega.
- En la tolva de recepción: protegiendo la uva del contacto directo con el oxígeno.
- En vendimias de calidad sanitaria deficiente: Evitando y protegiendo frente a la acción de lacasa y oxidasas.

Para zumos (manzana):

A la llegada al lagar: evita las oxidaciones que sufre la fruta antes de la extracción del zumo, de esta forma se obtendrán sidras de colores más pálidos y un aroma mucho más fino.

CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

Vinos más frescos en nariz y con mayor intensidad aromática.

COMPOSICIÓN

Metabisulfito potásico, ácido ascórbico y tanino gálico.

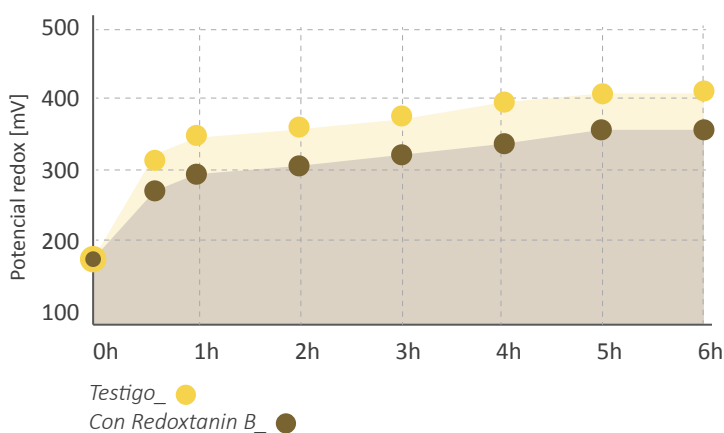
Alérgeno: Contiene sulfitos.

DOSIS

En vendimia 6-10 g/hL o 100 kg
En vendimias de calidad deficiente 10-12 g/hL o 100 kg

Dosis máxima legal: 50 g/hl

El contenido total de anhídrido sulfuroso no puede superar 200 mg/l para vinos blancos y rosados. Si la cantidad de azúcar residual (expresada en glucosa+fructosa) es igual o superior a 5 g/l, los valores permitidos son de 250 mg/l para vinos blancos y rosados.



Evolución del potencial redox en un mosto de variedad verdejo.
Testigo: Mosto sin tratar. Con Redoxtanin B: a dosis de 8 g/100 kg.

MODO DE EMPLEO

1. Espolvoreado o en disolución acuosa al 10% (disolver en 10 veces su peso en agua mezclando mediante agitación moderada).
2. Añadir inmediatamente.

ASPECTO FÍSICO

Polvo de color beige.

PRESENTACIÓN

Envases de 0,5 y 1 kg.

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS

pH (1 %)	< 4
Cenizas [%]	< 60
Humedad [%]	< 1
SO ₂ [%]	20-25

CONSERVACIÓN

Conservar en el envase de origen, en lugar fresco y seco, ausente de olores.

Una vez abierto debe emplearse lo antes posible.

Consumo preferente: antes de 3 años a partir del envasado.