

# Redoxtanin\_T

Protección de la fracción polifenólica en vendimia de variedades tintas

# 600 500 400 400 0h 1h 2h 3h 4h 5h 6h Testigo Redoxtanin T

Evolución del potencial redox en una variedad Tempranillo. Testigo: mosto no tratado. **Redoxtanin T**: a una dosis de 8 g/100 kg.

### **CARACTERÍSTICAS**

**Redoxtanin T** es un complejo que protege frente a oxidaciones tanto en uvas como en mostos de variedades tintas. Su utilización directamente sobre la uva ayuda a proteger los compuestos polifenólicos.

**Redoxtanin T** 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 uvas y mostos destinadas a vinos tintos:

- •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.

# **CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS**

Vinos más frescos en nariz y con una intensidad colorante que acentúa las notas de juventud.

#### COMPOSICIÓN

Metabisulfito potásico, ácido ascórbico y tanino condensado e hidrolizable.

Alérgeno: Contiene sulfitos

### **DOSIS**

En vendimia 6-10 g/hl o 100kg 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 los 150 mg/l para vinos tintos. Si la cantidad de azúcar residual (expresada en glucosa+fructosa) es igual o superior a 5 g/l, los valores permitidos son de 200 mg/l para vinos tintos.



# Conservantes Antioxidantes

### **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**

Envase de 1 kg.

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS	EP 629 (rev.0)
pH (1 %)	< 4
Cenizas [%]	< 60
Humedad [%]	< 2
SO <sub>2</sub> [%]	25-30

### 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.

### RGSEAA: 31.00391/CR

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento (UE) 2022/68.