Redoxtanin_*B*

Protection de la fraction aromatique des raisins et des moûts blancs et rosés.

CARACTÉRISTIQUES

Redoxtanin B est un complexe qui protège des oxydations les raisins et les moûts destinés à l'élaboration des vins blancs et rosés. Son utilisation directement sur les raisins protège au maximum l'expression aromatique.

Redoxtanin B combine de façon efficace l'oxygène, diminuant sa concentration de façon drastique dans les premières phases de la vendange et de la réception des raisins, de sorte qu'il évite le brunissement des moûts avant la fermentation.

APPLICATION

Dans les raisins et les moûts destinés à l'élaboration des vins blancs et rosés:

- Pendant la vendange: protège les baies des oxydations avant son arrivée en cuve.
- Dans la trémie de réception: protège les raisins du contact direct avec l'oxygène.
- Sur les vendanges de mauvais état sanitaire: évite et protège de l'action de la laccase et des oxydases.

Pour les jus (pomme):

A la sortie du pressoir: évite les oxydations que pourrait subir le fruit avant l'extraction du jus, et aide ainsi à obtenir des cidres de couleurs plus claires et des arômes beaucoup plus fins.

QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES

Les vins obtenus sont plus frais au nez et ont une meilleure intensité aromatique.

COMPOSITION

Métabisulfite de potassium, acide ascorbique et tanin gallique.

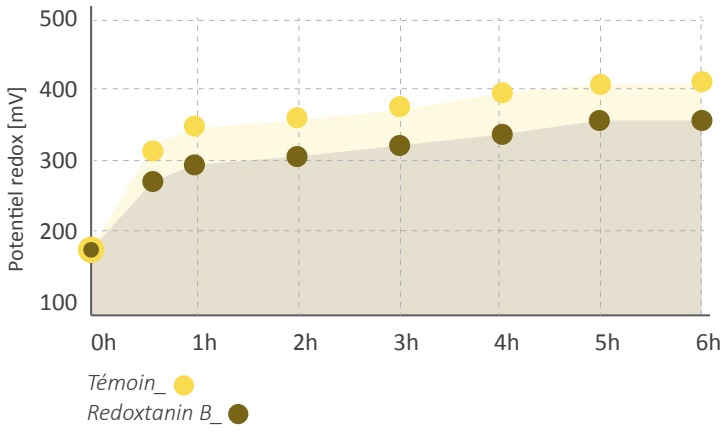
Allergènes : contient des sulfites.

DOSES

En vendange	6-10 g/hl ou 100 kg
En vendange de mauvaise qualité	10-12 g/hl ou 100 kg

Dose maximum légale: 50 g/Hl

La quantité totale en anhydride sulfureux ne peut excéder 150 mg/l pour les vins rouges et 200 mg/l pour les vins blancs et rosés. Si la quantité de sucres résiduels (exprimée en glucose+fructose) est supérieure ou égale à 5 g/l, les valeurs autorisées sont de 200 mg/l pour les vins rouges et de 250 mg/l pour les vins blancs et rosés.



Evolution du potentiel dans un moût de variété Verdejo.
Témoin: Moût non traité.
Redoxtanin B: à doses de 8 g/100 kg.

AGROVIN.S.A Avda. de los vinos, s/n - P.I Alces - 13.600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real) Tel: +34 926 55 02 00 - Fax: +34 926 54 62 54 www.agrovin.com

MODE D'EMPLOI

1.- Saupoudrer tel quel ou mettre en solution aqueuse à 10% (dissoudre dans 10 fois son poids en eau en mélangeant modérément).

2.- Ajouter immédiatement.

ASPECT PHYSIQUE

Poudre de couleur beige.

PRÉSENTATION

Sachets de 0,5 et 1 Kg.

PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES

EP 628 (rev.0)

pH (1 %)	< 4
Cendres [%]	< 60
Humidité [%]	< 1
SO_2 [%]	20-25

CONSERVATION

Conserver dans son emballage d'origine, dans un endroit sec et frais.

Une fois ouvert employer le produit le plus rapidement possible.

Utilisation conseillée: 3 ans à partir de la date indiquée sur l'emballage

RGSEAA: 31.00391/CR

Produit conforme au Codex Œnologique International et au Règlement (UE) 2019/934.

L'information détaillée dans la présente fiche technique correspond à nos connaissances actuelles. La société ne sera pas tenue responsable d'une utilisation inappropriée hors du cadre légal d'utilisation du produit.

AGROVIN.S.A Avda. de los vinos, s/n - P.I Alces - 13.600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real) Tel: +34 926 55 02 00 - Fax: +34 926 54 62 54 www.agrovin.com