

Redoxtanin_B

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

CARACTÉRISTIQUES

Redoxtanine 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

Redoxtanine 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 gaulique.

Allergènes: contient des sulfites.

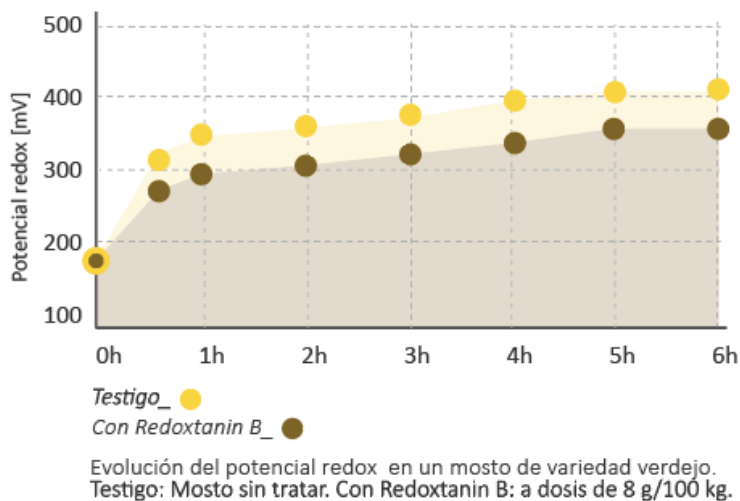
DOSES

<i>En vendange</i>	6-10 g/hL ou 100 kg
<i>En vendange de mauvaise qualité</i>	10-12 g/hL ou 100 kg

Dose maximale légale:

50 g/hl

La teneur totale en dioxyde de soufre ne peut pas dépasser 200 mg/l pour les vins blancs et rosés. Si la quantité de sucre résiduel (exprimée glucose + fructose) est égale ou supérieure à 5 g/l, les valeurs autorisées sont de 250 mg/l pour les vins blancs et rosés.



MODO D'EMPLOI

1. Saupoudré 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 1 kg

PROPRIÉTÉS PHYSICOCIMIQUES

EP 628 (rév. 1)

pH (1 %)	< 4
Cendres [%]	< 60
Humidité [%]	< 1
SO ₂ [%]	20-25
Pb [mg/kg]	< 5
Hg [mg/kg]	< 1
En tant que [mg/kg]	< 3

CONSERVATION

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

Date optimale de consommation: 3 ans.

RGSEAA : 31.00391/CR

Produit conformément au Codex et Règlement œnologique international (UE) 2019/934 et aux amendements ultérieurs.