

Redoxtanin_T

Protection de la fraction polyphénolique des vendanges de cépages rouges.

CARACTÉRISTIQUES

Redoxtanin T est un complexe qui protège des oxydations sur raisins comme sur moûts des cépages rouges. Son utilisation directe sur raisins protège les composés polyphénoliques.

Redoxtanin T combine de façon efficace l'oxygène, en diminuant sa concentration de façon drastique dans les premières phases de vendage et de réception de raisins, de sorte qu'il évite le brunissement des moûts avant la fermentation.

APPLICATION

Sur les raisins et le moût destinés aux vins rouges:

- Pendant la vendange: protège le fruit des oxydations avant son entrée à la cave.
- Dans la trémie de réception: protège les raisins du contact direct avec l'oxygène.
- Sur vendange de mauvais état sanitaire: évite et protège de l'action de la laccase et des oxydases.

QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES

Les vins sont plus frais au nez et conservent une intensité colorante dominée par les notes de vin jeune.

COMPOSITION

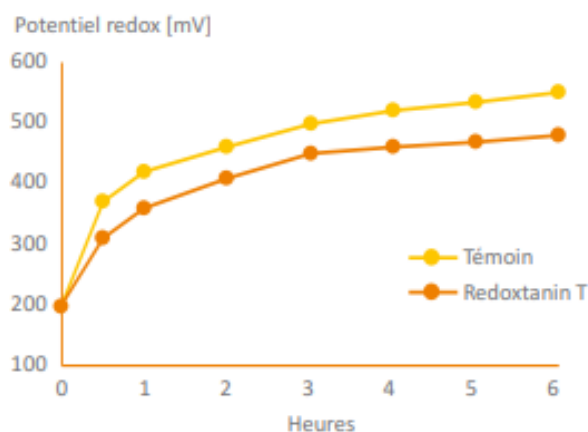
Métabisulfite de potassium, acide ascorbique et tanin condensé et hydrolysable.

Allergène: contient des sulfites.

DOSES

Sur vendage	6-10 g/hL ou 100 kg
Sur 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. 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.



Evolution du potentiel redox dans un moût de variété Tempranillo. Témoin : moût non traité. Redoxtanin T : à une dose de 8 g/100 kg.

MODO D'EMPLOI

1. Saupoudrer tel quel ou mettre en solution aqueuse à 10% (dissoudre dans 10 fois son poids en eau en agitant modérément).
2. Ajouter immédiatement.

ASPECT PHYSIQUE

Poudre beige.

PRÉSENTATION

Sachets de 1 kg.

PROPRIÉTÉS PHYSICOCHIMIQUES

EP 629 (rév. 1)

pH (1 %)	< 4
Cendres [%]	< 60
Humidité [%]	< 2
SO ₂ [%]	20-30
Pb [mg/kg]	< 5
Hg [mg/kg]	< 1
En tant que [mg/kg]	< 3

CONSERVATION

Conserver dans l'emballage d'origine, dans un endroit frais et sec, sans odeurs. Une fois ouvert, il faut l'utiliser dès que possible.

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.