

Redoxtanin_B

Protezione aromatica per uve e mosti bianchi e rosati.

CARATTERISTICHE

Redoxtanin B è un complesso che protegge contro le ossidazioni sia in uve che in mosti destinati all'elaborazione di vini bianchi e rosati. Utilizzato direttamente sull'uva aiuta a proteggerne al massimo l'espressione aromatica.

Redoxtanin B allontana in modo efficace l'ossigeno, diminuendone drasticamente la concentrazione fin dai primi istanti, in modo tale da evitare l'imbrunimento dei mosti prima della fermentazione.

APPLICAZIONE

In uva e mosto destinati a vini bianchi e rosati:

- **Durante la raccolta:** proteggendo l'uva dalle ossidazioni prima di arrivare in cantina.
- **Nella tramoggia di ricezione:** proteggendo l'uva dal contatto diretto con l'ossigeno.
- **In vendemmie di scarsa qualità sanitaria:** Evitando e proteggendo dall'azione di laccasi e ossidasi.

Per succhi (mela):

- **All'arrivo alla cantina:** evita le ossidazioni alle quali è soggetta la frutta prima dell'estrazione del succo; in questo modo si otterranno dei sidri di colore più chiaro e un aroma molto più fine.

QUALITÀ ORGANOLETTICHE

Vini più freschi in naso e caratterizzati da una maggiore intensità aromatica.

COMPOSIZIONE

Metabisolfito di potassio, acido ascorbico e tannino gallico.

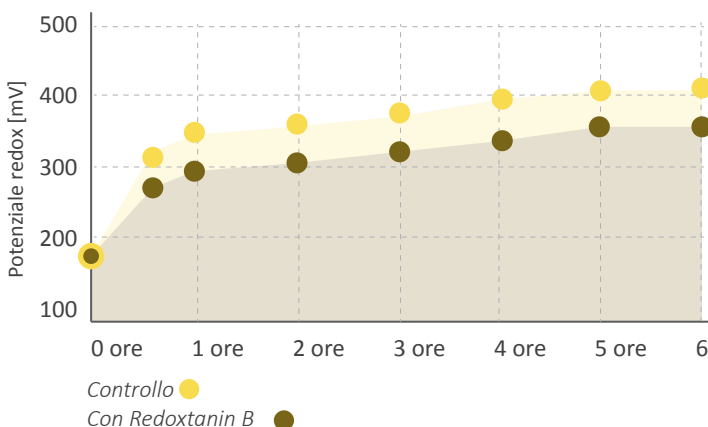
Allergene: Contiene solfiti.

DOSE

In vendemmia 6-10 g/hl o 100 kg
In vendemmie di scarsa qualità 10-12 g/hl o 100 kg

Dose massima legale: 50 g/hl.

Il contenuto totale di anidride solforosa non può superare i 200 mg/l nei vini bianchi e rosati. Se la quantità di zuccheri residuali (espressa come glucosio+fruttosio) è uguale o superiore a 5 g/l i valori permessi sono di 250 mg/l per vini bianchi e rosati.



Evoluzione del potenziale Redox in un mosto di varietà Verdejo.
Controllo: Mosto non trattato. Con Redoxtanin B: con dose da 8 g/100 kg.

MODALITA' DI UTILIZZO

1.- Spolverato o in soluzione acquosa al 10% (sciogliere in 10 volte il suo peso in acqua mescolando tramite agitazione moderata).

2.- Aggiungere immediatamente.

ASPETTO FISICO

Polvere di colore beige.

PRESENTAZIONE

Confezione da 0,5 e 1 kg.

PROPRIETÀ FISICO-CHIMICHE

EP 628 (rev.0)

pH (1 %)	< 4
Ceneri [%]	< 60
Umidità [%]	< 1
SO ₂ [%]	20-25

CONSERVAZIONE

Conservare nella confezione originale, in luogo fresco e asciutto, privo di odori. Non esporre direttamente ai raggi solari.

Una volta aperto deve essere utilizzato il prima possibile.

Consumare preferibilmente entro: 3 anni dal confezionamento.

RGSEAA: 31.00391/CR

Prodotto conforme con il Codice Enologico Internazionale e il Regolamento (UE) 2019/934.