

Redoxtanin_T

Protezione della frazione polifenolica in vendemmia di varietà rosse

CARATTERISTICHE

Redoxtanin T è un complesso che protegge contro le ossidazioni sia nelle uve che nei mosti di varietà rosse. Utilizzato direttamente sull'uva aiuta a proteggere i composti polifenolici.

Redoxtanin T 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 uve e mosti destinati a vini rossi:

- **Durante la raccolta:** proteggendo il frutto contro l'ossidazione 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 contro l'azione di laccasi e ossidasi.

QUALITÀ ORGANOLETTICHE

Vini più freschi in naso e con un'intensità colorante che accentua le note di vino giovane.

COMPOSIZIONE

Metabisolfito di potassio, acido ascorbico e tannino condensato e idrolizzabile.

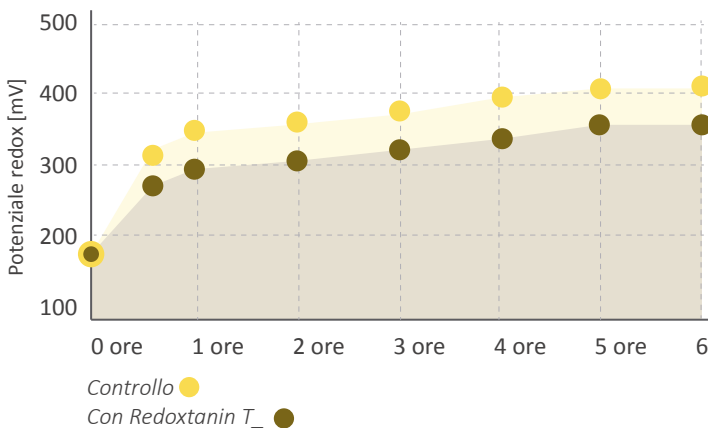
Allergene: Contiene solfiti.

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 150 mg/l nei vini rossi. Se la quantità di zuccheri residuali (espressa come glucosio+fruttosio) è uguale o superiore a 5 g/l i valori permessi sono di 200 mg/l per vini rossi.



Evoluzione del potenziale Redox in un mosto di varietà Verdejo.
 Controllo: Mosto non trattato. Con Redoxtanin T: 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 1 kg.

PROPRIETÀ FISICO-CHIMICHE	EP 629 (rev.0)
pH (1 %)	< 4
Ceneri [%]	< 60
Umidità [%]	< 2
SO ₂ [%]	25-30

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.