

Redoxtanin_B

Protezione della frazione aromatica per uve bianche e rosate e mosti.

CARATTERISTICHE

La redoxtanina B è un complesso che protegge dall'ossidazione sia nell'uva che nei mosti destinati alla produzione di vini bianchi e rosati. Il suo uso diretto sull'uva aiuta a proteggere il più possibile l'espressione aromatica.

La redoxtanina B sposta efficacemente l'ossigeno, riducendone drasticamente la concentrazione nei primi momenti, evitando così l'arrossimento dei mosti prima della fermentazione.

APPLICAZIONE

Nell'uva e nel mosto destinati a vini bianchi e rosati:

- Durante la vendemmia: proteggere il frutto dall'ossidazione prima di arrivare in cantina.
- Nel tramoggio ricevente: protegge l'uva dal contatto diretto con l'ossigeno.
- In raccolti di scarsa qualità sanitaria: evitare e proteggere dall'azione della casa e dalle ossidasi.

Per i succhi (mela):

All'arrivo al pressino: evita l'ossidazione che il frutto subisce prima di estrarre il succo, così otterrai sidro dai colori più chiari e con un aroma molto più raffinato.

QUALITÀ ORGANOLETTICHE

Vini più freschi dal naso e con maggiore intensità aromatica.

COMPOSIZIONE

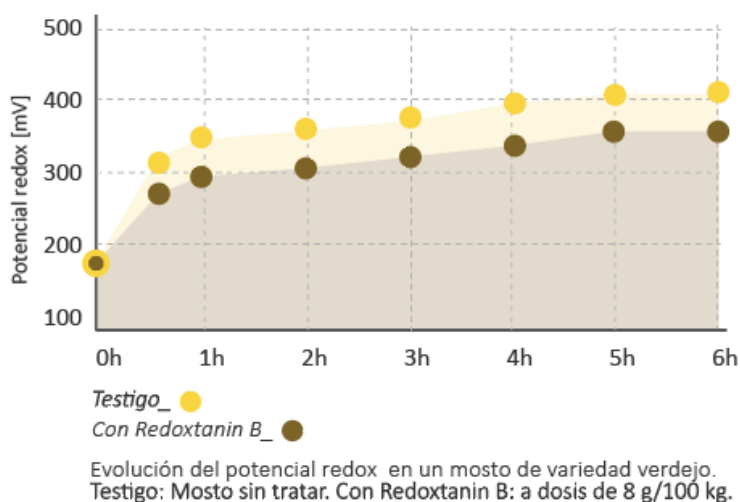
Metabisolfito di potassio, acido ascorbico e tannino gallico.

Allergene: Contiene solfiti.

DOSAGGIO

Al raccolto 6-10 g/hL o 100 kg
In raccolti di scarsa qualità 10-12 g/hL o 100 kg
Dose massima legale: 50 g/hl

Il contenuto totale di anidride zolfosa non può superare i 200 mg/l per vini bianchi e rosati. Se la quantità di zucchero residuo (espressa come glucosio + fruttosio) è uguale o superiore a 5 g/l, i valori consentiti sono 250 mg/l per vini bianchi e rosati.



COME USARLO

1. Spolverata o in soluzione acquosa al 10% (dissolversi in acqua 10 volte il suo peso mescolando con agitazione moderata).
2. Aggiungi immediatamente.

ASPETTO FISICO

Polvere beige.

PRESENTAZIONE

Contenitore da 1 kg

PROPRIETÀ FISICOCHIMICHE

EP 628 (rev.1)

pH (1%)	< 4
Ceneri [%]	< 60
Umidità [%]	< 1
SO ₂ [%]	20-25
Pb [mg/kg]	< 5
Hg [mg/kg]	< 1
Come [mg/kg]	< 3

COME CONSERVARE

Conserva nel contenitore originale, in un luogo fresco e asciutto, privo di odori. Una volta aperto, dovrebbe essere usato il prima possibile.

Data ottimale di consumo: 3 anni.

RGSEAA: 31.00391/CR

Prodotto in conformità con il Codice e Regolamento Oenologico Internazionale (UE) 2019/934 e le successive modifiche.