

Redoxtanin_

Protezione della frazione polifenolica nella raccolta delle varietà rosse.

CARATTERISTICHE

La redoxtanina T è un complesso che protegge dall'ossidazione sia nell'uva che nei mosti delle varietà rosse. Il suo uso diretto sull'uva aiuta a proteggere i composti polifenolici.

La redoxtanina T 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 ai vini rossi:

- Durante la vendemmia: proteggere il frutto dall'ossidazione prima di arrivare in cantina.
- Nel tramoggia 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.

QUALITÀ ORGANOLETTICHE

Vini più freschi sul naso e con un'intensità colorante che accentua le note giovanili.

COMPOSIZIONE

Metabisolfito di potassio, acido ascorbico e tannini condensati e idrolizzabili.

Allergene: Contiene solfiti.

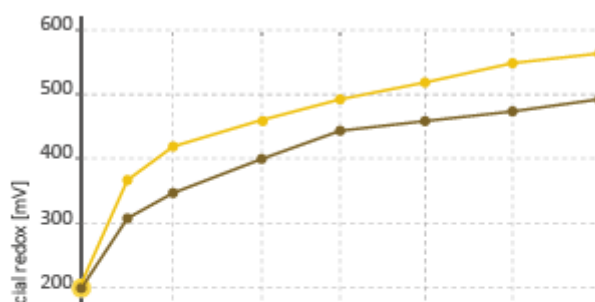
DOSAGGIO

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 zolfo non può superare i 150 mg/l per i vini rossi. Se la quantità di zucchero residuo (espressa come glucosio + fruttosio) è uguale o superiore a 5 g/l, i valori consentiti sono 200 mg/l per i vini rossi.



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 629 (rev.1)	
pH (1%)	< 4
Ceneri [%]	< 60
Umidità [%]	< 2
SO ₂ [%]	20-30
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.