

Redoxtanin_B

Protecção da fracção aromática de uvas e mostos brancos e rosados.

CARACTERÍSTICAS

A **Redoxtanin B** é um complexo que protege contra a oxidação em uvas e mostos destinados a elaboração de vinhos brancos e rosés. O seu uso diretamente na uva ajuda a proteger ao máximo a expressão aromática.

O **Redoxtanin B** desloca efetivamente o oxigênio, diminuindo drasticamente sua concentração no primeiros momentos, para evitar o escurecimento de mostos antes da fermentação.

APLICAÇÃO

Em uvas e mostos brancos e rosés:

- **Durante a vindima:** proteger a fruta contra oxidações antes de chegar á adega.
- **No tégão:** protegendo a uva do contato direto com o oxigênio.
- **Nas colheitas de baixa qualidade sanitária:** Evita e protege contra a ação de lacases e oxidases.

Para sumos (maçã):

Ao chegar ao lagar: evita a oxidação sofrida das frutas antes da extração do sumo, dessa maneira terão sidras mais claras e um aroma melhor.

QUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

Vinhos mais frescos no nariz e com maior intensidade aromática.

COMPOSIÇÃO

Metabissulfito de potássio, ácido ascórbico, tanino galic.

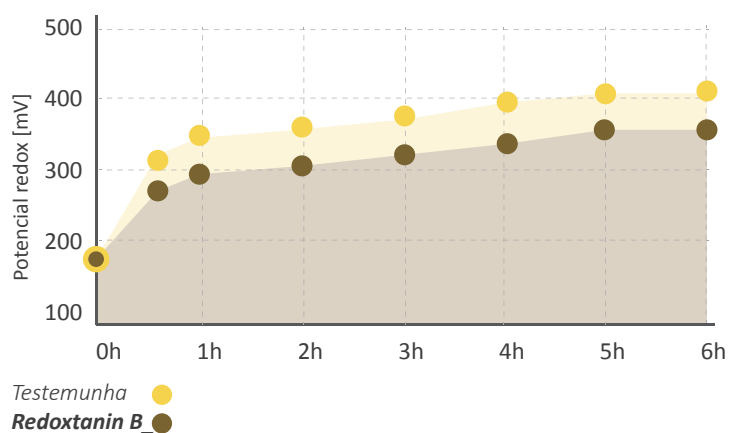
Alérgeno: Contiene sulfitos.

DOSES

<i>No campo</i>	6-10 g/hl o 100 kg
<i>Em videiras com baixa qualidade</i>	10-12 g/hl o 100 kg

Dose legal máxima: 50 g/hl.

O teor total de dióxido de enxofre não pode exceder 200 mg/l para vinhos brancos e rosés. Se a quantidade de açúcar residual (expresso em glicose + frutose) é o mesmo ou superior a 5 g / l, os valores permitidos são 250 mg/l para vinhos brancos e rosés.



Evolution do potencial redox em mosto da casta Verdejo.
Testemunha: Mosto não tratado. Com redoxtanin B: na dose de 8 g/100 kg.

MODO DE EMPREGO

- 1.- Polvilhado ou em solução aquosa a 10% (dissolver 10 vezes o seu peso em água misturando agitação moderada).
- 2.- Adicione imediatamente.

ASPETO FÍSICO

Pó bege.

APRESENTAÇÃO

Sacos de 1 kg.

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS

pH (1 %)	< 4
Cinzas [%]	< 60
Humidade [%]	< 1
SO ₂ [%]	20-25

CONSERVAÇÃO

Conservar na embalagem original num local fresco e seco, sem odores.

Uma vez aberto, deve ser utilizado assim que possível.

Consumir de preferência: 3 anos antes da data na embalagem.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produto em conformidade com o Código Enológico Internacional e o Regulamento CE 606/2009.