

## Redoxtanin\_T

Proteção da fração polifenólica da vindima das uvas tintas.

### CARACTERÍSTICAS

**Redoxtanin T** é um complexo que protege contra a oxidação em uvas e mosto de tintos. Seu uso diretamente na uva ajuda a proteger os compostos polifenólicos.

O **Redoxtanin T** efetivamente desloca o oxigênio, diminuindo drasticamente a sua concentração nos primeiros momentos, para evitar o escurecimento dos mostos antes da fermentação.

### APLICAÇÃO

Em uvas e mosto tintos:

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

### QUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

Vinhos mais frescos no nariz e com intensidade de cor o que acentua as notas da juventude.

### COMPOSIÇÃO

Metabissulfito de potássio, ácido ascórbico, tanino condensado e hidrolisável.

Alérgeno: Contiem sulfitos.

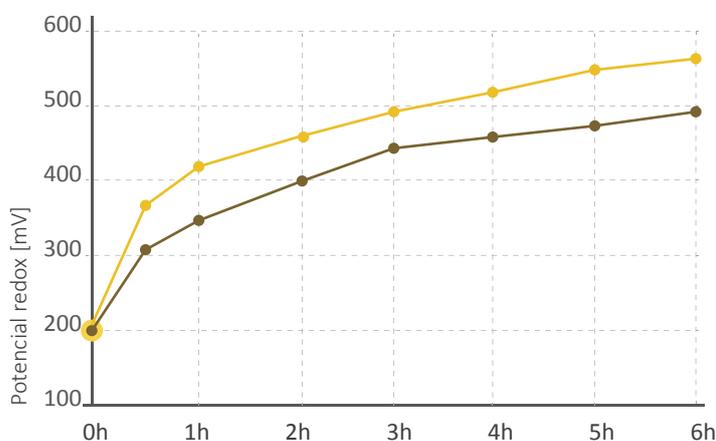
### DOSES

Em vindima 6-10 g/hl o 100kg

Em vindima com baixa qualidade 10-12 g/hl o 100 kg

Dose máxima legal: 50 g/hl

*O teor total de dióxido de enxofre não pode exceder 150 mg/l para vinhos tintos. Se a quantidade de açúcar residual (expresso em glicose + frutose) é igual ou superior a 5 g/l, os valores permitidos são 200 mg/l para vinhos tintos.*



Testemunha\_ ●  
Redoxtanin T\_ ●

Evolução do potencial redox em mosto da casta Tempranillo.  
Testemunha: Mosto não tratado. Com Redoxtanin T: na dose de 8 g/100 kg.

## MODO DE EMPREGO

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

## ASPETO FÍSICO

Pó bege.

## APRESENTAÇÃO

Saco de 1 kg.

## PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

|                     |       |
|---------------------|-------|
| pH (1 %)            | < 4   |
| Cinzas [%]          | < 60  |
| Humidade [%]        | < 2   |
| SO <sub>2</sub> [%] | 25-30 |

## 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.*