

Redoxtanin_B

Proteção da fração aromática para uvas brancas e rosadas e mostos.

FUNCIONALIDADES

A redoxtanina B é um complexo que protege contra a oxidação tanto nas uvas como nos mostos destinados à produção de vinhos brancos e rosados. O seu uso diretamente na uva ajuda a proteger a expressão aromática tanto quanto possível.

A redoxtanina B desloca efetivamente o oxigénio, reduzindo drasticamente a sua concentração nos primeiros momentos, evitando assim o escurecimento dos mostos antes da fermentação.

APLICAÇÃO

Em uvas e mosto destinados a vinhos brancos e rosados:

- Durante a colheita: proteger as uvas contra a oxidação antes de chegar à adega.
- No funil de receção: protegendo as uvas do contacto direto com o oxigénio.
- Em colheitas de má qualidade sanitária: evitar e proteger contra a ação da casa e das oxidases.

Para sumos (maçã):

À chegada à prensa de vinho: evita a oxidação que a fruta sofre antes de extrair o sumo, assim obtém-se sidras com cores mais claras e um aroma muito mais refinado.

QUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

Vinhos mais frescos no nariz e com maior intensidade aromática.

COMPOSIÇÃO

Metabissulfito de potássio, ácido ascórbico e tanino gálico.

Alergénio: Contém sulfitos.

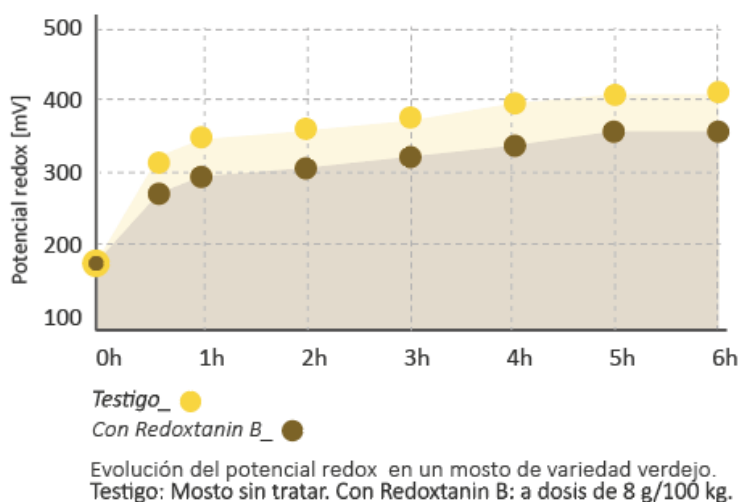
DOSAGEM

Na colheita , 6-10 g/hL ou 100 kg

Em colheitas de má qualidade, 10-12 g/hL ou 100 kg

Dose máxima legal: 50 g/hl

O teor total de dióxido de enxofre não pode exceder 200 mg/l para vinhos brancos e rosados. Se a quantidade de açúcar residual (expressa como glucose + frutose) for igual ou superior a 5 g/l, os valores permitidos são 250 mg/l para vinhos brancos e rosados.



COMO USAR

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

APARÊNCIA FÍSICA

Pó bege.

APRESENTAÇÃO

Recipiente de 1 kg

PROPRIEDADES FISICOQUÍMICAS

EP 628 (rev.1)

pH (1%)	< 4
Cinzas [%]	< 60
Humidade [%]	< 1
SO ₂ [%]	20-25
PB [mg/kg]	< 5
Hg [mg/kg]	< 1
Como [mg/kg]	< 3

COMO ARMAZENAR

Guarde no recipiente original, num local fresco e seco, livre de odores. Uma vez aberto, deve ser usado o mais rapidamente possível.

Data ótima de consumo: 3 anos.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produto em conformidade com o Codex e Regulamento Enológico Internacional (UE) 2019/934 e alterações subsequentes.