

Redoxtanin_T

Protecția fracției polifenolice în recoltarea soiurilor roșii.

CARACTERISTICI

Redoxtanin T este un complex care protejează împotriva oxidării atât la struguri, cât și la mustul soiurilor roșii. Utilizarea sa directă pe struguri ajută la protejarea compușilor polifenolici.

Redoxtanin T deplasează eficient oxigenul, reducând drastic concentrația sa în primele momente, astfel încât se evită brunificarea mustului înainte de fermentare.

APLICAȚIE

Pe struguri și musturi, destinate vinurilor roșii:

- În timpul recoltării: protejarea fructului împotriva oxidării înainte de a ajunge la cramă.
- În cuva de recepție: protejează strugurii de contactul direct cu oxigenul.
- În recoltele cu o calitate sanitara deficitara: Evitarea și protejarea împotriva acțiunii lacazei și a oxidazelor.

PROPRIETATI ORGANOLEPTICE

Vinurile sunt mai proaspete la nas și cu o intensitate colorantă care accentuează notele de prospețime.

COMPOZIȚIE

Metabisulfite de potasiu, acid ascorbic și tanin condensat și hidrolizabil.

Alergen: Conține sulfiți.

DOZA

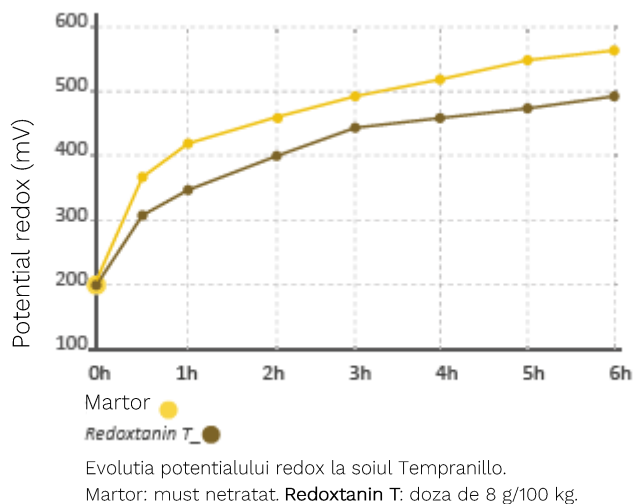
La recoltare

În recoltă cu o calitate deficitara

Doza maximă legală: 50 g/hl

6-10 g/hL sau 100 kg
, 10-12 g/hL sau 100 kg

Conținutul total de dioxid de sulf nu poate depăși 150 mg/l pentru vinurile roșii. Când cantitatea de zahăr rezidual (exprimată ca glucoză + fructoză) este egală sau mai mare de 5 g/l, valorile permise sunt 200 mg/l pentru vinurile roșii.



MOD DE UTILIZARE

1. Pulverizat sau în soluție apoasă de concentrație 10% (dizolvați în de 10 ori greutatea sa în apă, amestecând prin agitare moderată).
2. Adaugă imediat.

ASPECT FIZIC

Pudră bej.

PREZENTARE

Ambalaj de 1 kg.

PROPRIETĂȚI FIZICO-CHIMICE

EP 629 (rev.1)

pH (1%)	< 4
Cenușă [%]	< 60
Umiditate [%]	< 2
SO ₂ [%]	20-30
PB [mg/kg]	< 5
Hg [mg/kg]	< 1

Ca [mg/kg]	< 3
------------	-----

PASTRARE

Păstrează-l în ambalajul original, într-un loc răcoros și uscat, fără mirosuri straine. Odată deschis, ar trebui folosit cât mai curând posibil.

Data optimă de consum: 3 ani.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produs conform Codexului Internațional Oenologic și Regulamentului (UE) 2019/934 și cu modificările ulterioare.