

Redoxitanin_T

Protección de la fracción polifenólica en vendimia de variedades tintas

CARACTERÍSTICAS

Redoxitanin T es un complejo que protege frente a oxidaciones tanto en uvas como en mostos de variedades tintas. Su utilización directamente sobre la uva ayuda a proteger los compuestos polifenólicos.

Redoxitanin T desplaza de forma efectiva el oxígeno, disminuyendo su concentración drásticamente en los primeros instantes, de forma que se evite el pardeamiento de los mostos antes de la fermentación.

APLICACIÓN

En uvas y mostos destinadas a vinos tintos:

- Durante la recolección: protegiendo al fruto frente a oxidaciones antes de llegar a la bodega.
- En la tolva de recepción: protegiendo la uva del contacto directo con el oxígeno.
- En vendimias de calidad sanitaria deficiente: Evitando y protegiendo frente a la acción de lacasa y oxidasas.

CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

Vinos más frescos en nariz y con una intensidad colorante que acentúa las notas de juventud.

COMPOSICIÓN

Metabisulfito potásico, ácido ascórbico y tanino condensado e hidrolizable.

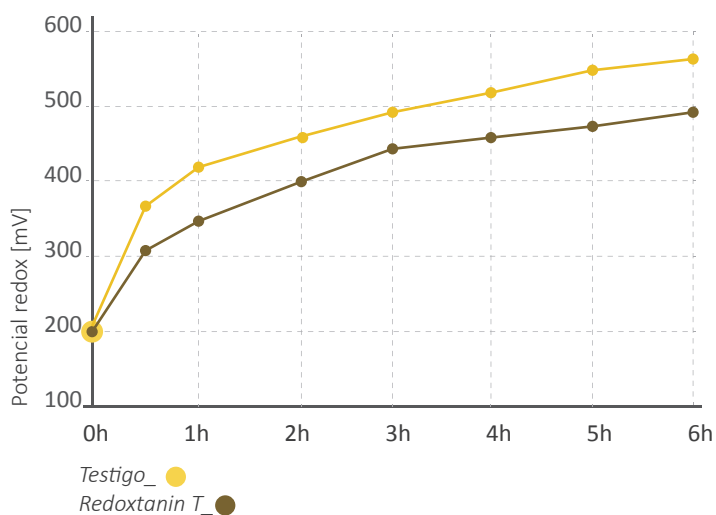
Alérgeno: Contiene sulfitos

DOSIS

En vendimia 6-10 g/hl o 100kg
En vendimias de calidad deficiente 10-12 g/hl o 100 kg

Dosis máxima legal: 50 g/hl

El contenido total de anhídrido sulfuroso no puede superar los 150 mg/l para vinos tintos. Si la cantidad de azúcar residual (expresada en glucosa+fructosa) es igual o superior a 5 g/l, los valores permitidos son de 200 mg/l para vinos tintos.



Evolución del potencial redox en una variedad Tempranillo.
Testigo: mosto no tratado. Redoxitanin T: a una dosis de 8 g/100 kg.

MODO DE EMPLEO

- 1.- Espolvoreado o en disolución acuosa al 10% (disolver en 10 veces su peso en agua mezclando mediante agitación moderada).
- 2.- Añadir inmediatamente.

ASPECTO FÍSICO

Polvo de color beige.

PRESENTACIÓN

Envase de 1 kg.

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS	EP 629 (rev.0)
pH (1 %)	< 4
Cenizas [%]	< 60
Humedad [%]	< 2
SO ₂ [%]	25-30

CONSERVACIÓN

Conservar en el envase de origen, en lugar fresco y seco, ausente de olores.

Una vez abierto debe emplearse lo antes posible.

Consumo preferente: antes de 3 años a partir del envasado.

RGSEAA: 31.00391/CR

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento (UE) 2019/934.