

TANNREDOX VIT

Anti-Oxidante para vinos y mostos

CARACTERÍSTICAS

TANNREDOX VIT es una mezcla de taninos de agalla y ácido ascórbico que, por su elevado poder anti-oxidante, es usado tanto en el mosto como en la elaboración de los vinos, para evitar las oxidaciones indeseables.

Puede ser usado en la realización de vinos sin sulfuroso durante todo el ciclo de producción.

Por su gran capacidad de combinación del oxígeno disuelto, permite de evitar la formación y el aumento de las notas amarillas en los vinos tratados.

APLICACIONES

TANNREDOX VIT actúa su acción de protección a través del siguiente mecanismo de acción:

El oxígeno disuelto en el medio se liga inmediatamente con el ácido ascórbico que se transforma en ácido semi-dehidroascórbico el cual, en contacto con el tanino de agalla, lo oxida. Siendo reversible la reacción entre tanino y oxígeno, este se libera gradatamente en el vino, oxidando el etanol y formando, como reacción final, el acetaldehído que, ligándose con los fenoles en el vino, forma polímeros estables y sin color.

En los vinos blancos, la acción de **TANNREDOX VIT** resulta exaltada si está usado en combinación con **UVATANN VN**.

DOSIS Y MODALIDAD DE EMPLEO

Desde 5 hasta 20 g/100 Kg de uva o hL de mosto/vino.

Disolver el producto en mosto o vino en proporción 1:10 y añadirlo inmediatamente a la uva o al mosto/vino a tratar.

COMPOSICIÓN

Tanino muy puro de agalla, asociado con ácido ascórbico.

PRESENTACIÓN

Saco de 5 Kg, paquete de 1 Kg en polycoupled.