

TANNREDOX VIT

Antioxidante para Vinhos e Mostos



CARACTERÍSTICAS

TANNREDOX VIT é uma mescla a base de tanino de galla e ácido ascórbico que, graças ao seu elevado poder antioxidante, é utilizado seja no mosto que na elaboração dos vinhos, prevenindo oxidações indesejadas.

Pode ser utilizado na realização de vinhos sem anidrido sulfuroso, durante todo o ciclo de produção.

Graças a sua grande capacidade de combinar o oxigênio, evita a formação e o incremento das notas corantes amarelas nos vinhos.

APLICAÇÃO

TANNREDOX VIT desenvolve sua ação protetora através do seguinte mecanismo de ação: O oxigênio dissolvido no meio, se junta imediatamente com o ácido ascórbico que por sua vez se transforma em ácido semideidroascorbico, o qual entrando em contato com o tanino de galla se oxida. Sendo esta reação entre tanino e oxigênio reversível, este último se libera gradativamente no vinho oxidando o etanol e formando acetaldeído, que se junta com os fenóis presentes na matriz, formando polímeros estáveis incolores.

Nos vinhos brancos a ação de TANNREDOX VIT aumenta, se for combinada com o uso do tanino UVATANN VN.

COMPOSIÇÃO

Ácido ascórbico – Tanino de galla.

MODO DE USO

Dissolver na proporção 1:10 em água fria, e adicionar diretamente na uva ou no mosto/vinho a tratar.

DOSE DE EMPREGO

5 - 20 g/100 kg de uva

5 – 20 g/hl de mosto/vinho

EMBALAGEM

- Pacotes de 5 kg
- Pacotes de 1 kg