

# Biorouge BASIC

TANINOS



## ESTABILIDAD DEL COLOR

Biorouge Basic es un tanino condensado específico para la fermentación alcohólica. Favorece la estabilización de color e incrementa la estructura sin sensación de amargor.

### PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Biorouge Basic favorece la estabilidad de color y protege los polifenoles más fácilmente oxidables.
- Atenúa la sensación de verdor en uvas de deficiente madurez fenólica y permite acortar los tiempos de maceración.
- Acentúa las sensaciones de cuerpo y volumen en boca.
- Se recomienda su uso en vinificaciones de maceraciones cortas y en vendimias de deficiente calidad sanitaria.

### COMPOSICIÓN

- Tanino condensado. Quebracho (*Schinopsis spp*).

### DOSIS Y MODO DE EMPLEO

10 - 40 g/hl

- La dosis de empleo, se debe optimizar dependiendo de la calidad sanitaria, de los tiempos de maceración o del potencial polifenólico de la uva.
- Preparar una solución de Biorouge Basic al 20-30% disolviendo el tanino en agua tibia (30°C).
- Se deja enfriar y se añade al mosto asegurando la homogeneización.

*Se recomienda la aplicación del tanino aprovechando alguno de los remontados durante el primer tercio de la fermentación.*

### PRESENTACIÓN

Polvo anaranjado. Sabor astringente.  
Envase de 25 kg.

### CONSERVACIÓN

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

*Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento CE606/2009 // Producto para uso alimentario // Producto no modificado genéticamente // Producto no alérgeno.*

*Revisión 3 // 07/06/2016.*