

Biorouge COMPLEX



TANINOS



ESTABILIDAD DEL COLOR Y PODER ANTIOXIDANTE

Biorouge Complex es un tanino para la fermentación alcohólica. Tiene acción antioxidante y mejora la estabilidad del color en uvas tintas.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Biorouge Complex favorece la estabilidad del color por su contenido en tanino condensado. En vinificaciones de maceraciones cortas compensa el déficit de extracción pelicular.
- En uvas con deficiente madurez fenólica pule ligeramente el verdor y mejora la estructura de los vinos tintos, aportando más redondez.
- Posee un elevado carácter antioxidante por su contenido en tanino hidrolizable, por lo que protege los polifenoles más fácilmente oxidables.
- Se recomienda en vendimias de deficiente calidad sanitaria, inhibe la laccasa y la tirosidasa.

COMPOSICIÓN

- Fórmula equilibrada de tanino condensado de Quebracho (*Schinopsis spp*), hidrolizable de castaño (*Castanea sativa*) y Tara (*Caesalpinia spinosa*).
- Los taninos condensados están presentes en el hollejo, en el raspón y en las pepitas de la uva. Refuerzan la estructura del vino y forman con los antocianos compuestos colorantes estables.
- Los elagitaninos son los taninos extraídos de roble y castaño. Siendo muy oxidables, evitan la formación de radicales libres, preservando con ello al vino de oxidaciones. Estabilizan el color favoreciendo la unión de los taninos proantocianídicos con los antocianos.

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

- 10-40 g/hl
- La dosis dependerá del estado sanitario y potencial polifenólico de la uva.
- Disolver el tanino en mosto o agua tibia al 20%. Dejar enfriar y añadir al mosto. Homogeneizar convenientemente.
- Adicionar preferentemente antes o al inicio de la fermentación.

PRESENTACIÓN

Polvo rojizo.

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.