

Biorouge WHITE

TANINOS



ANTIOXIDANTE Y POTENCIADOR DE AROMAS VARIETALES

Biorouge White es un tanino gálico con gran capacidad clarificante y antioxidante para blancos y rosados. Inhibe actividades enzimáticas como la laccasa y la tirosidasa.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Biorouge White potencia los caracteres aromáticos del vino, incrementando las sensaciones de untuosidad en boca y aportando un ligero amargor que colabora en la complejidad del bouquet.
- Biorouge White tiene gran poder antioxidante por lo que está especialmente recomendado en vendimias de deficiente calidad sanitaria por su capacidad de inhibir las actividades enzimáticas de la laccasa y tirosidasas
- Biorouge White es el tanino recomendado como coadyuvante de la clarificación de vinos blancos de calidad por su gran reactividad con la fracción proteica.
- En vinificación se recomienda su adición al inicio de la fermentación. También es recomendable su aplicación durante la 2ª fermentación en vinos espumosos.

COMPOSICIÓN

- Tanino hidrolizable gálico de Tara (*Caesalpinia spinosa*).
- Los galotaninos pertenecen a la clase de taninos hidrolizables, y de hecho en la hidrólisis liberan ácido gálico y azúcares.
- Poseen una elevada actividad antilaccasa y bloquean el pardeamiento de los mostos blancos.
- No aumentan la intensidad colorante de los vinos blancos.

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

- 5 - 20 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.

PRESENTACIÓN

Polvo color ocre.
Envase de 1 y 20 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 alérgico.

Revisión 3 // 07/06/2016.