

Biorouge

LICUIDO

TANINO ELÁGICO CON POTENCIAL REDOX



TANINOS

Biorouge Licuido es un tanino específico para la fermentación alcohólica. Favorece la estabilización de color y posee un elevado carácter antioxidante. Incrementa la estructura sin sensación de amargor.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Biorouge Licuido comprende la combinación de los distintos taninos enológicos para responder a las distintas exigencias de vinificación. Su equilibrada formulación permite utilizar al máximo las características de cada uno de los distintos taninos.
- La sinergia entre los taninos condensados y elágicos desarrolla una triple acción protectora a los antocianos.
- Biorouge Licuido se recomienda especialmente en vinificaciones de maceraciones cortas, en uvas de deficiente madurez fenólica y en vendimias de deficiente calidad sanitaria (Botrytis).
- Su formulación líquida permite aplicaciones fáciles y rápidas.

COMPOSICIÓN

- Fórmula equilibrada de taninos condensados y elágicos de roble y castaño en solución acuosa y bisulfito potásico.
- Los taninos condensados están presentes en el hollejo, en el raspón y en las pepitas de uva. Refuerzan la estructura del vino y forman con los antocianos compuestos colorantes estables.
- Los elagitaninos son los 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.
- 10 g/hl de Biorouge licuido cede 0,13 mg/l de SO₂.

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

- 20 - 60 ml/hl
- Optimizar la dosis en función del estado sanitario de la uva y del potencial polifenólico de la uva.
- Disolver el tanino en mosto o agua tibia.
- Dejar enfriar y añadir al depósito y homogeneizar convenientemente.
- Se recomienda su adición en el primer tercio de la fermentación y/o clarificación.

PRESENTACIÓN

Líquido color marrón oscuro.
Garrafas 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 (UE) 2019/934 // Producto para uso alimentario // Producto no modificado genéticamente // Producto alérgeno.

Revisión 5 // 02/01/2020.

SO₂ Alérgenos:
contiene sulfitos
[1-2 g/L].