

Biorouge

SP

ESTABILIDAD DEL COLOR Y AMPLITUD DEL BOUQUET



TANINOS

Biorouge SP es un tanino diseñado para la fermentación alcohólica. Incrementa el potencial fenólico del vino aportando cuerpo y estructura.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Biorouge SP incrementa la cantidad de tanino condensado procedente de uva. Se combina con los antocianos liberados en la primera fase de la maceración favoreciendo la estabilidad de color y mejorando su evolución en el tiempo.
- Biorouge SP posee un elevado poder antioxidante que protege los polifenoles más fácilmente oxidables.
- Atenúa la sensación de verdor y acentúa las sensaciones de cuerpo y volumen en boca.
- En vinos para crianza evita el envejecimiento prematuro del vino protegiendo polifenoles y aromas.

COMPOSICIÓN

- Mezcla de tanino condensado de Quebracho (*Schinopsis spp*) y pepita de uva (*Vitis vinifera*).
- 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.

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 al inicio de la fermentación.

PRESENTACIÓN

Polvo marrón oscuro. Sabor astringente.

Envase de 5 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 (UE) 2019/934 // Producto para uso alimentario // Producto no modificado genéticamente // Producto no alérgico.

Revisión 4 // 02/01/2020.

