

Biorouge BASIC

ESTABILIDAD DEL COLOR



TANINOS

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 disolución 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 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 (CE) 2019/934 // Producto para uso alimentario // Producto no modificado genéticamente // Producto no alérgeno.

Revisión 5 // 10/03/2023

