

Composição e Características Gerais

Mistura de taninos condensados e hidrolisáveis.

Aspecto: grânulos de cor camurça, com ligeiro odor a madeira.

BIOTAN ROSSO é uma mistura de taninos, muito ativa na estabilização da cor dos vinhos tintos, reforçando o corpo e facilitando a clarificação. Ao adicionar aos vinhos tintos durante a maceração, protege as moléculas responsáveis pela cor, estabilizando-as. Facilita a ação dos clarificantes, sobretudo os proteicos, evitando que o vinho torne-se delgado. Além disso, confere harmonia gustativa devido à sua reduzida adstringência. A forma granular do BIOTAN ROSSO facilita a dispersão em água e vinho e reduz a formação de pó, incômodo para o operador.

Aplicação

- Uvas com cor, mas pobres em taninos
- Como estabilizante da cor em mostos e vinhos
- Como clarificante combinado com gelatina

Dose e Forma de Uso

Em maceração: 10 - 20 g/hL (15 a 40 g/hL no caso de uvas com podridão)

Em estágio: 5 - 15 g/hL

Dissolver o BIOTAN ROSSO na razão 1:10 em água quente (40 - 45 °C), misturando continuamente. Adicionar ao volume total com remontagens mediante bombas ou tubo de Venturi.

Embalagem e Armazenamento

Embalagens de 25Kg e 1Kg.

Embalagem fechada: conservar o produto num local seco, fresco e bem ventilado.

Embalagem aberta: Selar cuidadosamente e conservar como indicado anteriormente.

Informações Gerais

Qualquer informação adicional não indicada neste documento será fornecida mediante pedido. O produto está de acordo com Codex Oenologique International 2015. Produto aprovado para ser utilizado em enologia, sob supervisão profissional. As informações acima são baseadas em nosso conhecimento atual. São dadas sem compromisso ou garantia por nós na medida em que a sua utilização está além do nosso controle. Esta informação não dispensa o usuário do cumprimento de medidas legislativas e de segurança no local.