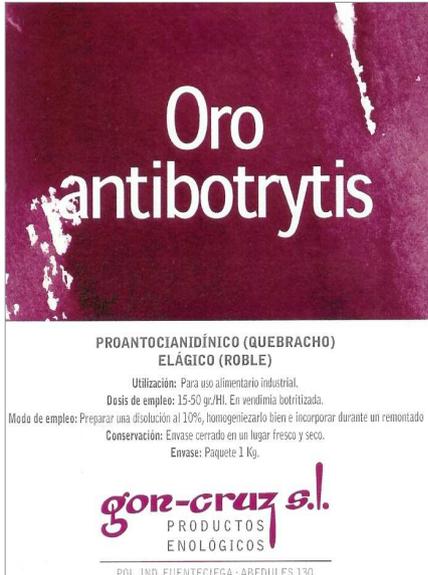


ORO ANTIBOTRYTIS

Proantocianidínico (Quebracho) --elágico (roble)



INTERES DE LOS TANINOS EN VINIFICACIÓN:

Los taninos pueden ser considerados como los antioxidantes naturales de la uva para proteger los compuestos colorantes y aromáticos de la acción de las enzimas oxidásicas, como la lacasa, y de los radicales libres que se forman a continuación de la oxidación de las moléculas polifenólicas.

La fase que va desde el estrujado hasta la fermentación alcohólica es un momento delicado en el que hay una presencia importante de oxígeno disuelto y, a causa de la escasa presencia de etanol, los taninos presentes en los hollejos y en las pepitas de la uva no pueden ser todavía extraídos.

El enólogo puede solventar la fase de extracción y estabilización de color efectuando una adición de los taninos exógenos que puedan preservar esta materia colorante en enlaces estables, protegiéndolo de las oxidaciones durante el proceso de transformación de los azúcares en alcohol, hasta el momento en que los taninos de la uva son extraídos.

DOSIS:

Las dosis pueden variar dependiendo del estado sanitario y del mosto-vino a tratar:

10- 30 gr. /Hl.

Se recomienda que la dosis estipulada final sea repartida durante la fermentación.

PROPIEDADES DEL ANTIBROTRYTIS ORO:

ANTIBROTRITIS ORO es un tanino compuesto por una base de taninos proantocianidínicos procedentes de quebracho, y otra parte de taninos elágico de roble, que aportan un mayor poder antioxidante, combinación que consigue mayor Estabilización de Color.

ANTIBROTRITIS ORO actúa fundamentalmente contra las oxidaciones además gracias a que su parte elágica es 100% de roble va directamente unido a la formación del puente etanal produciendo la estabilización del color

ENVASE: Paquete 1 Kg.

"Debido a la variabilidad del producto natural a tratar y a la diversidad de los tratamientos asociados, las indicaciones mencionadas en nuestras fichas técnicas no pueden tener jurídicamente carácter obligatorio.- Edición 01/02/06 -