



PLUSTABIL Redox

Clarificante ideal para vinhos obtidos com técnicas de vinificação em redução



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

A tecnologia em redução que contempla limitar ao máximo a presença de oxigénio durante todo o processo de vinificação, está já amplamente difundida e aplicada e tem por objectivo a obtenção de vinhos brancos intensamente aromáticos. Preservar o mosto e vinho das reacções com o oxigénio, de facto, conduz à obtenção de muitos compostos aromáticos perfumados com tonalidades amarelas pouco intensas. Estes vinhos, no entanto, são muito frágeis visto que são facilmente atacáveis pelas reacções oxidativas, as quais alteram os aromas frescos, florais e frutados para odores de fruta madura, típicos dos vinhos oxidados. As catequinas existentes no mosto, durante as normais vinificações, sofrem uma parcial oxidação cujos efeitos negativos desaparecem durante a transformação dos açúcares em álcool, nas fermentações em redução permanecem no vinho, tornando-o particularmente sensível ao oxigénio. Conservar estes vinhos requer um regime de redução completo, muito oneroso e difícil de realizar, uma vez que podem, de maneira contínua e mais facilmente, ir de encontro a fenómenos oxidativos se comparado aos vinhos produzidos com as técnicas normais.

Com o objectivo de prolongar e preservar os efeitos positivos provenientes de uma vinificação em ausência de oxigénio, a AEB disponibiliza **Plustabil Redox**, um clarificante à base de caseinato de potássio e PVPP que permite, com a acção sinérgica dos seus componentes, abrandar os fenómenos oxidativos graças a uma remoção parcial das catequinas instáveis facilmente oxidáveis.

Plustabil Redox não interfere de modo algum sobre os compostos aromáticos mantendo, portanto, inalterada a fragrância dos vinhos. Pode ser aplicado durante ou no final da fermentação ou também como última clarificação combinando-o com Bentogran ou Majorbenton B.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Caseinato de potássio e PVPP.

→ DOSES RECOMENDADAS

40-80 g/hL em função da casta e do sistema de vinificação utilizado.

→ MODO DE APLICAR

Dissolver a dose em cerca de 10-20 partes de água fria, adicionar imediatamente à massa em remontagem fechada através de um sistema de tubo venturi. É importante que o tubo de envio do vinho esteja imerso no próprio vinho de modo a evitar agitação e turbulência, fenómenos estes que favorecem a solubilização do oxigénio presente no ar.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Armazenar em local fresco e seco, protegido da luz e do calor direto.

Sacos com 5 kg.

