



PLUSTABIL Redox

Chiarificante ideale per vini ottenuti con tecniche di vinificazione in riduzione



→ DESCRIZIONE TECNICA

La tecnologia in riduzione che prevede di limitare il più possibile la presenza dell'ossigeno durante tutto il processo di vinificazione, è ormai diffusamente applicata, ed ha lo scopo di ottenere vini bianchi con intensi aromi. Preservare il mosto ed il vino dalle reazioni con l'ossigeno porta infatti ad avere molti composti aromatici profumati dai colori gialli poco intensi. Questi vini però sono molto fragili in quanto rimangono facilmente attaccabili dalle reazioni ossidative, le quali cambiano i profumi da freschi, floreali, fruttati in odori di frutta matura tipici dei vini ossidati.

Le catechine, che nelle normali vinificazioni a mosto subiscono una parziale ossidazione, i cui effetti negativi però scompaiono durante la trasformazione degli zuccheri in alcol, nelle fermentazioni in riduzione rimangono nel vino rendendolo particolarmente sensibile all'ossigeno. Conservare questi vini richiede un regime di riduzione completo, molto difficile e costoso da attuare, in quanto possono continuamente andare incontro a fenomeni ossidativi più facilmente dei vini prodotti con le tecniche normali.

Allo scopo di prolungare e preservare gli effetti positivi dovuti ad una vinificazione in "assenza" di ossigeno, AEB ha messo a punto **Plustabil Redox**, un chiarificante a base di caseinato di potassio e PVPP che permette, con l'azione sinergica dei suoi componenti, di rallentare i fenomeni ossidativi grazie ad una rimozione parziale delle catechine instabili facilmente ossidabili. **Plustabil Redox** non interferisce in alcun modo sui composti odorosi mantenendo pertanto inalterata la fragranza dei vini. Può essere impiegato in piena fermentazione, al termine o come ultima chiarifica pre-assemblaggio abbinandolo a Bentogran o Majorbenton B.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Caseinato potassico, PVPP.

→ DOSI D'IMPIEGO

Da 40 ad 80 g/hL in funzione della varietà dell'uva e del sistema di vinificazione usato.

→ MODALITÀ D'USO

Stemperare la dose in circa 10-20 parti di acqua fredda, aggiungere immediatamente alla massa in rimontaggio al chiuso, tramite un sistema a tubo Venturi. È importante che il tubo di mandata del vino sia immerso nello stesso in modo da evitare sbattimenti e turbolenze che favoriscono la solubilizzazione dell'ossigeno presente nell'aria.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da luce e calore diretti.

Sacchi da kg 5 netti.
Sacchi da kg 20 netti.

