



STATION
ENOTECHNIQUE
DE CHAMPAGNE



CHARM® REDOX T

**Complejo a base de taninos proantociánicos y gálicos,
para la elaboración de vinos espumosos por el método Charmat (cuve close)**

CARACTERÍSTICAS

CHARM® REDOX T es un complejo de taninos proantociánicos y gálicos, desarrollado específicamente para los vinos espumosos, y en particular para aquellos elaborados por el método Charmat (cuve close).

La elección de los taninos que forman parte de **CHARM® REDOX T** se ha realizado con el objetivo de:

- Reforzar el poder antioxidante del vino.
- Consumir rápidamente el oxígeno que pueda estar presente en el vino.
- Eliminar las polifenoloxidasas responsables de la oxidación del vino.
- Evitar las notas de reducción en el vino.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Atrapa los radicales libres responsables de la oxidación.
- Consume el exceso de oxígeno en el vino.
- Elimina las polifenoloxidasas residuales de los vinos base.

APLICACIONES

- **CHARM® REDOX T** se utiliza en el vino base. También puede utilizarse en el mosto.

DOSIS

Dosis recomendada:

- en el mosto: 5 a 15 g/hL, en función de la sensibilidad a la oxidación.
- en el vino: 2 a 10 g/hL, en función de la sensibilidad a la oxidación.

MODO DE EMPLEO

Dispersar **CHARM® REDOX T** en 10 veces (máximo) su peso de mosto, vino o agua tibia (20 °C). Añadir al total de volumen a tratar. Homogeneizar cuidadosamente.

Precauciones de uso:

Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.
Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

PRESENTACIÓN

Paquete de 1 kg – Caja de 15 x 1 kg.

CONSERVACIÓN

Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores. Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.

La información proporcionada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se suministra sin que ello suponga un compromiso o garantía, en la medida en que las condiciones de uso se encuentran fuera de nuestro control. No eximen al usuario del respeto de la legislación y de la información de seguridad en vigor. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no puede ser modificado sin su consentimiento.

309/2016 – 1/1