



ORIGIN RED

Complejo a base de PVP/PVI con propiedades adsorbentes y quelantes para vinos tintos afrutados y suaves



Detoxificación
del medio

Limita el impacto
negativo de las
Brettanomyces

Resistencia contra
la oxidación



OBJETIVOS ENOLÓGICOS

- Propiedades quelantes: eliminación de metales pesados (Fe, Cu).
- Permite una fermentación alcohólica rápida y sin problemas.
- Disminución de la concentración de los ácidos fenólicos, precursores de los fenoles volátiles, tras el desarrollo de Brettanomyces y compuestos fácilmente oxidables.
- Gracias a sus 2 propiedades: limita la oxidación del vino y le confiere una mayor longevidad.
- Presencia de levaduras secas inactivadas (LSI): su autólisis permite aportar más volumen y estructura al vino.



DOSIS

20 a 80 g/hL.

Dosis máxima legal según la reglamentación vigente: 250 g/hL



PRESENTACIÓN



1 KG
5 KG



CONSERVACIÓN

Envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores. No congelar. Una vez abierto el envase: utilizar rápidamente.

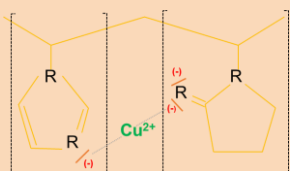
La información proporcionada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se suministra sin que ello suponga ningún tipo de compromiso o garantía, en la medida en que las condiciones de uso se encuentran fuera de nuestro control. No eximen al usuario del respeto de la legislación y de la información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



ESTÁ BIEN SABER...

Quelación:

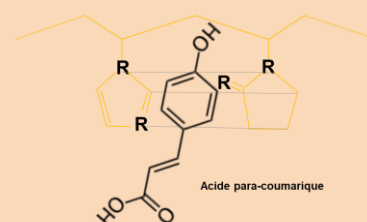
Proceso fisicoquímico durante el cual se forma un complejo, el quelato, entre un ligando llamado quelante (o quelador) y un catión (o átomo) metálico, ahora complejoado llamado quelatado → **Reacción con los metales pesados**



PVP / PVI
La materia activa central

Adsorción:

Fenómeno fisicoquímico en el que dos moléculas interactúan entre sí formando enlaces de baja energía. → **Reacción con los ácidos fenólicos**



MODO DE EMPLEO

Diluir **ORIGIN RED** en 10 veces su peso de mosto. Homogeneizar cuidadosamente tras la adición llevando a cabo un remontado de todo el volumen del depósito.

Precauciones de uso:

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



RESULTADOS DE LOS ENSAYOS

Disminución de la concentración de cobre con la adición de ORIGIN RED

