

Cromox

TANNINO ANTIOSSIDANTE E STABILIZZANTE DEL COLORE

Conforme al Codice Enologico Internazionale. Non deriva da organismi geneticamente modificati. Non contiene allergeni.

Miscela equilibrata di tannini idrolizzabili e condensati per la vinificazione in rosso e in rosato.

Per ottenere la stabilizzazione del colore

Cromox è consigliato in maniera specifica per essere impiegato nella vinificazione in rosso, durante l'ammontamento e nelle primissime fasi della macerazione, è, infatti, in grado di svolgere azione protettiva sulla materia colorante appena estratta. Cromox agisce consumando l'O₂ disciolto, impedendo, quindi, l'ossidazione degli antociani. È, inoltre, in grado di inattivare le polifenolossidasi, abbondanti soprattutto nelle vendemmie poco sane, in questo modo previene precipitazioni e alterazioni del colore nel vino finito. Cromox svolge, in sinergia con l'SO₂, un'azione preventiva nella protezione della materia colorante, azione che potrà continuare in fase di macerazione con l'impiego di Cromofix.

Durante l'affinamento dei vini rossi, Cromox può essere impiegato per accelerare l'evoluzione dei polifenoli del vino, specie quando si impieghino fusti usati, e per prevenire gli odori di ridotto. In abbinamento a Quercus o a Quercus Élevage, aiuta a caratterizzare, completandolo, il profilo organolettico del vino.

Per macerazioni brevi e per uve povere di tannini

Cromox è un valido coadiuvante nel caso di macerazioni brevi che non consentano un'estrazione sufficiente dei tannini delle uve.

Ottimi risultati si ottengono anche nell'elaborazione delle uve naturalmente povere in tannini, quali p.e. Marzemino e Barbera.

Infine, la grande reattività nei confronti delle proteine rende Cromox un prezioso aiuto nella prevenzione del surcollaggio.

Composizione

Tannino enologico.

Caratteristiche

Aspetto: granuli

Colore: giallo ocra

Dosaggio

10-30 g/hl

Modalità d'impiego

Disperdere Cromox in acqua demineralizzata a 30 - 35 °C.

Aggiungere il prodotto disperso alla massa da trattare durante le primissime fasi della macerazione.

Conservazione

Conservare in ambiente fresco ed asciutto. La confezione una volta aperta deve essere richiusa accuratamente e conservata in ambiente fresco ed asciutto.

Avvertenze

Per sciogliere il prodotto si consiglia di impiegare acqua demineralizzata e di non utilizzare oggetti in ferro.

Confezioni

Cod. 110503 - pacchi da 1 kg

Cod. 110505 - sacchi da 5 kg