

PREDTAN VR

FACILITA LA CLARIFICACIÓN Y MEJORA EL ENCOLADO

COMPOSICIÓN

Fórmula compuesta por taninos elágicos y proantocianídicos.

APLICACIONES

Por su modo de acción compleja, **PREDTAN VR** estabiliza el color y evita la oxidación de las uvas afectadas por la *Botrytis Cinerea*.

A las tradicionales propiedades de los taninos elágicos, se suman las características proantocianídicas del tanino, es decir una mejor estabilización del color principalmente en presencia de vendimias sin madurar. Además, durante la recogida de vendimias botrytizadas, **PREDTAN VR** contribuye a la inhibición de la Laccasa.

PREDTAN VR se usa en vinos cuya clarificación resulta difícil y para obtener rápidamente resultados en cuanto a la estructura.

DESCRIPCIÓN Y EMPLEO

En los vinos que no se consideren de calidad aceptable, por ejemplo con una estructura y redondez que resulten difíciles. Los vinos tratados pueden probarse el mismo día del tratamiento, si bien se recomienda esperar al menos 48 horas.

En algunos casos, se realiza tanto el sabor de los vinos de gama baja y media que pueden llegar a venderse a precios más elevados.

PREDTAN VR es especialmente eficaz en la protección de las uvas afectadas por la *Botrytis Cinerea*.

Se recomienda utilizar una dosis de **PREDTAN VR** comprendida entre **5 y 30 g/hl**.

La dosis, y por tanto el coste del tratamiento, puede optimizarse mediante la realización de ensayos directamente en las botellas a diferentes concentraciones.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Y LÍMITES BACTERIOLÓGICOS

Aspecto:	Polvo fino	Hierro:	< 50 ppm
Color:	Marrón	Plomo:	< 5 ppm
Humedad:	< 10%	Arsénico:	< 1 ppm
Olor:	Arbolado	Cenizas:	< 4 %
Calidad de los polifenoles:	Mín. 65%	Toxinas y micotoxinas:	Ausencia
Salmonellas:	Ausencia	<i>Escherichia coli</i> :	Ausencia
<i>Estafilococo dorado</i> :	Ausencia	Coliformes:	Ausencia

CONSERVACIÓN

Almacenarlo durante 3 años (a contar a partir de la fecha de producción) en su envase original en un lugar fresco, seco y sin olor.

ENVASE

Tarro de 500 g.

CONFORME AL CODEX ENOLÓGICO INTERNACIONAL