Redoxvin *Arome*

Protección de uvas y mostos frente a oxidaciones no deseadas

CARACTERÍSTICAS

Redoxvin Arome es un complejo que protege frente a oxidaciones tanto en uvas como en mostos. Su utilización directamente sobre uvas previene la oxidación de los compuestos polifenólicos y ayuda a proteger al máximo la expresión aromática.

Redoxvin Arome desplaza de forma efectiva el oxígeno, disminuyendo su concentración drásticamente en los primeros instantes, de forma que se evite el pardeamiento de los mostos antes de la fermentación.

APLICACIÓN

En uvas y mosto:

- Durante la recolección: protegiendo al fruto frente a oxidaciones antes de su llegada a la bodega.
- En la tolva de recepción: protegiendo la uva del contacto directo con el oxígeno.
- En vendimias de calidad sanitaria deficiente: Evitando y protegiendo frente a la acción de lacasa y oxidasas.

CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

Vinos más frescos en nariz y con una intensidad colorante que acentúa las notas de juventud.

COMPOSICIÓN

Metabisulfito potásico y ácido ascórbico.

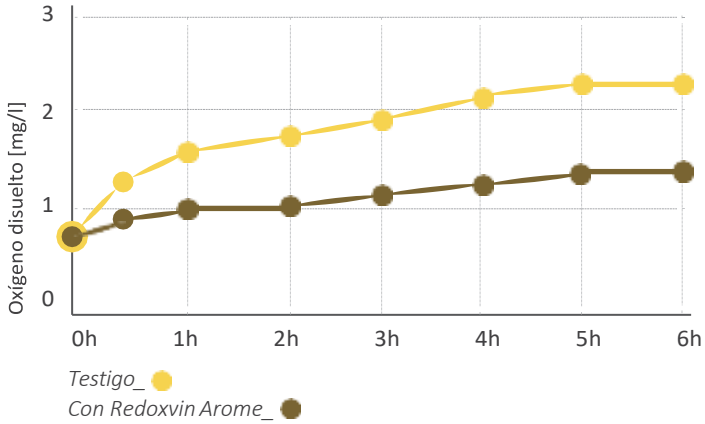
Alérgeno: Contiene sulfitos

DOSIS

En vendimia	10-15 g/hl o 100 kg
En vendimia de calidad deficiente	15-20 g/hl o 100 kg

Dosis máxima legal: 50 g/Hl

El contenido total de anhídrido sulfuroso no puede superar los 150 mg/l para vinos tintos y los 200 mg/l para vinos blancos y rosados. Si la cantidad de azúcar residual (expresada en glucosa+fructosa) es igual o superior a 5 g/l, los valores permitidos son de 200 mg/l para vinos tintos y de 250 mg/l para vinos blancos y rosados.



Evolución del oxígeno disuelto en un mosto de variedad verdejo.
Testigo: Mosto sin tratar. Con **Redoxvin Arome:** a dosis de 15g/100 kg.

AGROVIN.S.A Avda. de los vinos, s/n - P.I Alces - 13.600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real) Tel: +34 926 55 02 00 - Fax: +34 926 54 62 54 www.agrovin.com

MODO DE EMPLEO

1.- Espolvoreado o en disolución acuosa al 10% (disolver en 10 veces su peso en agua mezclando mediante agitación moderada).

2.- Añadir inmediatamente.

ASPECTO FÍSICO

Polvo de color blanco.

PRESENTACIÓN

Envases de 1 y 20 kg.

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS

EP 447 (rev.2)

pH (1 %)	< 3,5
Cenizas [%]	< 40
Humedad [%]	< 1
SO_2 [%]	25-30

CONSERVACIÓN

Conservar en el envase de origen, en lugar fresco y seco, ausente de olores.

Una vez abierto debe emplearse lo antes posible.

Consumo preferente: antes de 3 años a partir del envasado.

RGSEAA: 31.00391/CR

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento (UE) 2022/68.

La información detallada en la presente ficha técnica responde a conocimientos actuales, la empresa no se responsabiliza del uso inadecuado ó fuera del marco legal de utilización del producto.

AGROVIN.S.A Avda. de los vinos, s/n - P.I Alces - 13.600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real) Tel: +34 926 55 02 00 - Fax: +34 926 54 62 54 www.agrovin.com