

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

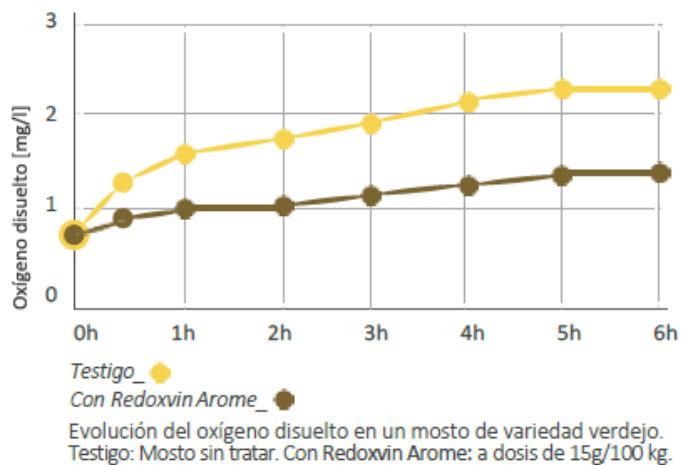
En vendimia 10-15 g/hl o 100 kg

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 2 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.



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

Envase de 1 kg.

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS

EP 447 (rev.3)

pH (1%)	< 3.5
Cenizas [%]	< 40
Humedad [%]	< 1
SO ₂	25-30

Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 3

MODO DE CONSERVACIÓN

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

Una vez abierto debe emplearse lo antes posible.

Fecha óptima de consumo: 3 años.

RGSEAA: 31.00391/CR

Producto conforme con el Códex Enológico Internacional y el Reglamento (UE) 2019/934 y sucesivas modificaciones.