

Redoxvin Arome

Protection des raisins et des moûts des oxydations

CARACTÉRISTIQUES

Redoxvin Arome est un complexe qui protège des oxydations sur raisins et sur moûts. Son utilisation directement sur raisins aide à prévenir l'oxydation des composés polyphénoliques et aide à protéger au maximum l'expression aromatique.

Redoxvin Arome combine de façon efficace l'oxygène en diminuant de façon drastique sa concentration dès les premiers instants, évitant ainsi le brunissement des moûts avant la fermentation.

APPLICATIONS

Sur raisins et moût:

- **Sur la vendange** : protège les baies des oxydations avant son arrivée en cave.
- **Dans la trémie de réception**: protège le raisin du contact direct avec l'oxygène.
- **Sur des vendanges de mauvais état sanitaire**: évite et protège de l'action de la laccase et des oxydases.

QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES

Donne des vins plus frais au nez et avec une intensité colorante dominée par les notes de vin jeune.

COMPOSITION

Métabisulfite de potassium et acide ascorbique.

Allergènes : contient des sulfites

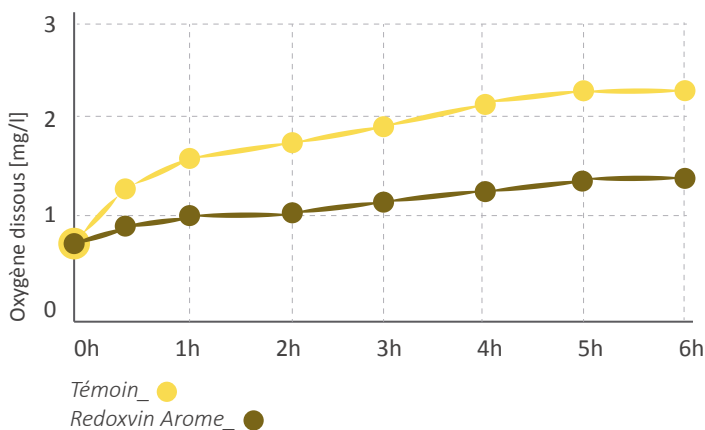
DOSES

Sur vendange 10-15 g/hl ou 100 kg

Sur vendange de mauvaise qualité 15-20 g/hl ou 100 kg

Dose maximum légale: 50 g/hl

La quantité maximale en anhydride sulfureux ne peut excéder 150 mg/l pour les vins rouges et 200 mg/l pour les vins blancs et rosés. Si la quantité de sucres résiduels (exprimée en glucose+fructose) est égale ou supérieure à 5 g/l, les valeurs autorisées sont de 200 mg/l pour les vins rouges et de 250 mg/l pour les vins blancs et rosés.



Evolution de l'oxygène dissous dans un moût de variété Verdejo.
Témoin : moût non traité. Redoxvin Arome: dose de 15g/100 kg

MODE D'EMPLOI

- 1.- Saupoudrer tel quel ou mettre en solution aqueuse à 10% (dissoudre dans 10 fois son poids en eau en mélangeant modérément).
- 2.- Ajouter immédiatement.

ASPECT PHYSIQUE

Poudre de couleur blanche.

PRÉSENTATION

Sachets de 1 et 20 kg.

PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES EP 447 (rev.2)

pH (1 %)	< 3,5
Cendres [%]	< 40
Humidité [%]	< 1
SO ₂ [%]	20-25

CONSERVATION

Conserver dans son emballage d'origine, dans un endroit sec et frais.

Une fois ouvert employer le produit le plus rapidement possible.

Utilisation conseillée : 3 ans à partir de la date indiquée sur l'emballage.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produit conforme au Codex Œnologique International et au Règlement (UE) 2019/934.