Conservateurs Antioxydants

Redoxvin

Protection face aux oxydations

CARACTÉRISTIQUES

Redoxvin prévient l'oxydation des vins. De plus, il permet d'obtenir une meilleure stabilité colorante et aromatique. L'action de l'acide citrique permet de maintenir le fer à l'état réduit (Fe(II)) et soluble, et prévient de la casse ferrique.

L'association acide ascorbique/citrique permet de combiner rapidement l'oxygène dissous dans le vin et d'empêcher la formation de complexes à base de fer, ce qui évite un trouble dans le milieu, et un traitement au ferrocyanure de potassium.

La présence de métabisulfite de potassium maintient les teneurs de SO₂ libre constantes.

Redoxvin maintient la fraîcheur et le caractère fruité des vins.

APPLICATIONS

Spécialement dans les vins qui sont peu alcooleux et de faible acidité totale.

QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES

COMPOSITION

Acide ascorbique, métabisulfite de potassium, acide citrique anhydre et acide métatartrique.

Allergènes : contient des sulfites

DOSES

Antioxydant et anti casse-ferrique	10-15 g/hl
Stabilisation microbiologique	20-30 g/hl
Vins blancs et rosés	10-30 g/hl
Vins rouges	10-20 g/hl

Dose maximum légale: 75 g/Hl

La quantité totale 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 supérieure ou égale 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.

NOTE: la dose de **Redoxvin** sera déterminée lors d'essais préalables et dépendra des besoins de chaque vin.

MODE D'EMPLOI

Disolver la dosis de **Redoxvin** a utilizar en 10 veces su peso en vino, evitando en lo posible cualquier aireación. Incorporar al volumen total asegurando su homogeneización.

ASPECT PHYSIQUE

Poudre fine de couleur blanche.

PRÉSENTATION

Sachets de 1 Kg.

PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES	EP 189 (rev.1)
pH (1 %)	< 4
Cendres [%]	< 30
Humidité [%]	< 2
SO ₂ [%]	15-22

CONSERVACIÓN

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.

Information détaillée dans la présente fiche technique correspond à nos connaissances actuelles. La société ne sera pas tenue responsable d'une utilisation inappropriée hors du cadre légal d'utilisation du produit