

Redoxvin Arome

Protection des raisins et des moûts contre l'oxydation indésirable.

CARACTÉRISTIQUES

La **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.

La **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.

APPLICATION

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.

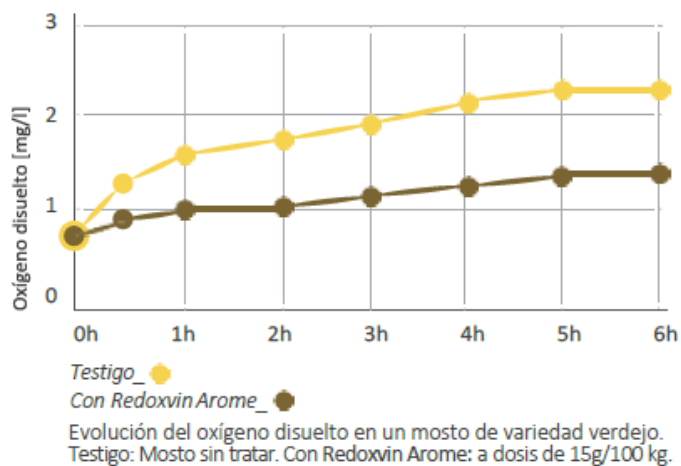
Allergènes: contient des sulfites

DOSAGE

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.



MODO D'EMPLOI

1. Saupoudré ou dans une solution aqueuse à 10 % (dissous dans 10 fois son poids en eau en mélangeant par agitation modérée).
2. Ajouter immédiatement.

ASPECT PHYSIQUE

Poudre blanche.

PRÉSENTATION

Récipient de 1 kg.

PROPRIÉTÉS PHYSICOCHIMIQUES

EP 447 (rév. 3)

pH (1 %)	< 3.5
Cendres [%]	< 40
Humidité [%]	< 1
SO ₂	25-30

Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
En tant que [mg/kg]	< 3

CONSERVATION

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

Une fois ouvert, il faut l'utiliser dès que possible.

Date optimale de consommation: 3 ans.

RGSEAA : 31.00391/CR

Produit conformément au Codex et Règlement œnologique international (UE) 2019/934 et aux amendements ultérieurs.