

# Redoxvin

Protection contre l'oxydation par action complexe du fer.

## 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 SO<sub>2</sub> libre constantes.

Redoxvin conserve la fraîcheur et le caractère fruité des vins.

## APPLICATION

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

## QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES

Des vins plus frais au nez et avec une plus grande intensité aromatique.

## COMPOSITION

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

Allergènes: contient des sulfites

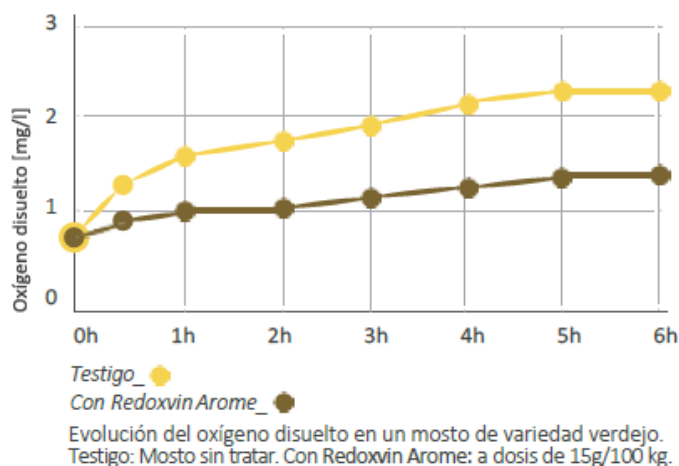
## DOSAGE

|                                    |            |
|------------------------------------|------------|
| 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 maximale 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 des essais préalable et dépendra des besoins de chaque vin.



## MODO D'EMPLOI

Dissoudre la dose de Redoxvin pour être utilisée de dix fois son poids dans le vin, en évitant autant que possible toute aération. Incorporez dans le volume total pour assurer son homogénéisation.

## APPARENCE PHYSIQUE

Poudre fine de couleur blanche.

## PRÉSENTATION

Sachets de 1 kg.

## PROPRIÉTÉS PHYSICOCIMIQUES

EP 189 (rév. 2)

|                     |       |
|---------------------|-------|
| pH (1 %)            | < 4   |
| Cendres [ %]        | 30 <  |
| Humidité [ %]       | < 2   |
| SO2                 | 15-22 |
| Pb [mg/kg]          | < 5   |
| Hg [mg/kg]          | < 1   |
| En tant que [mg/kg] | < 3   |

## CONSERVATION

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

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.*