

Redoxvin Arome

Protezione di uve e mosti contro ossidazioni non desiderate.

CARATTERISTICHE

Redoxvin Arome è un complesso che protegge dalle ossidazioni sia in uve che in mosti. Utilizzato direttamente sull'uva previene l'ossidazione dei composti polifenolici e aiuta a proteggerne al massimo l'espressione aromatica.

Redoxvin Arome allontana in modo efficace l'ossigeno, diminuendone drasticamente la concentrazione fin dai primi istanti, in modo tale da evitare la maderizzazione dei mosti prima della fermentazione.

APPLICAZIONE

Su uve e mosti:

- Durante la raccolta: proteggendo l'acino dalle l'ossidazione prima di arrivare in cantina.
- Nella tramoggia di ricezione: proteggendo l'uva dal contatto diretto con l'ossigeno.
- In vendemmie di scarsa qualità sanitaria: Evitando e contrastando l'azione di laccasi e ossidasi.

QUALITÀ ORGANOLETTICHE

Vini più freschi in naso e con un'intensità colorante che accentua le note di vino giovane.

COMPOSIZIONE

Metabisolfito di potassio e acido ascorbico.

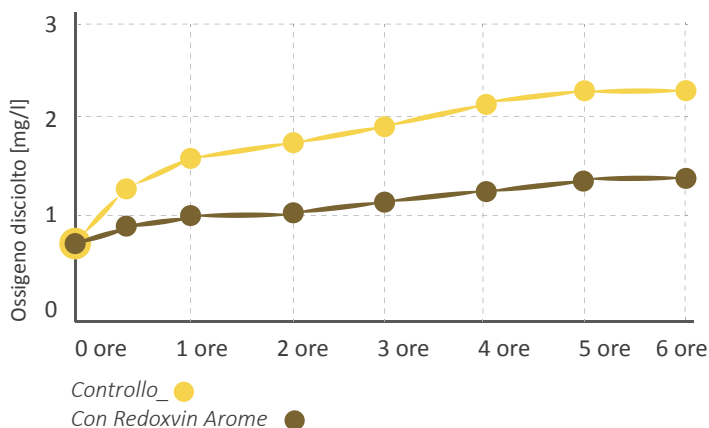
Allergene: Contiene solfiti.

DOSE

In vendemmia 10-15 g/hl o 100 kg
In vendemmia di scarsa qualità 15-20 g/hl o 100 kg

Dose massima legale: 50 g/hl

Il contenuto totale di anidride solforosa non può superare i 150 mg/l nei vini rossi e i 200 mg/l nei vini bianchi e rosati. Se la quantità di zuccheri residuali (espressa come glucosio+fruttosio) è uguale o superiore a 5 g/l i valori permessi sono di 200 mg/l per vini rossi e di 250 mg/l per vini bianchi e rosati.



Evoluzione dell'ossigeno sciolto in un mosto di varietà Verdejo.
Controllo: Mosto non trattato. Con Redoxvin Arome: con dose da 15 g/100 kg.

MODALITA' DI UTILIZZO

1.- Spolverato o in soluzione acquosa al 10% (sciogliere in 10 volte il suo peso in acqua mescolando tramite agitazione moderata).

2.- Aggiungere immediatamente.

ASPETTO FISICO

Polvere di colore bianco.

PRESENTAZIONE

Confezione da 1 kg e 20 kg.

PROPRIETÀ FISICO-CHIMICHE EP 447 (rev.2)

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

CONSERVAZIONE

Conservare nella confezione originale, in luogo fresco e asciutto privo di odori.

Una volta aperto deve essere utilizzato il prima possibile.

Consumare preferibilmente: prima di 3 anni a partire dal confezionamento.

RGSEAA: 31.00391/CR

Prodotto conforme con il Codice Enologico Internazionale e il Regolamento (UE) 2019/934.