

# Redoxvin

Protezione contro ossidazione ad azione complessante del ferro

## CARATTERISTICHE

**Redoxvin** previene l'ossidazione nei vini. Aiuta inoltre ad ottenere una maggior stabilità cromatica e aromatica. Grazie all'azione dell'acido citrico, mantiene il ferro a uno stato ridotto (Fe(II)) essendo pertanto solubile, ragion per cui previene l'intorbidamento azzurro (casse blu).

L'associazione tra ascorbico e citrico permette di ridurre velocemente l'ossigeno disciolto nel vino e di impedire la formazione di complessi a base di ferro, ragion per cui si evita una possibile intorbidamento, essendo addirittura possibile evitare il trattamento con ferrocianuro di Potassio.

La presenza di metabisolfito di potassio mantiene costanti i livelli di SO<sub>2</sub> libera.

**Redoxvin** mantiene la freschezza e il carattere fruttato dei vini.

## APPLICAZIONE

Nei vini, specialmente nel trattamento di quelli poco alcolici e a bassa acidità totale.

## QUALITÀ ORGANOLETTICHE

Vini più freschi in naso e caratterizzati da una maggiore intensità aromatica.

## COMPOSIZIONE

Acido ascorbico, metabisolfito di potassio, acido citrico anidro e acido metatartrico.

Allergene: Contiene solfiti.

## DOSE

Effetto antiossidante e anti-ferro	10 - 15 g/hl
Stabilizzazione microbiologica	20 - 30 g/hl
Vini bianchi e rosati	10 - 30 g/hl
Vini rossi	10 - 20 g/hl

*Dose massima legale: 75 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.*

*NOTA: Il dosaggio di Redoxvin verrà determinato in precedenti prove e dipenderà dalle specifiche necessità di ogni vino.*

## MODALITA' DI UTILIZZO

Sciogliere la dose di **Redoxvin** che si vuole utilizzare in 10 volte il suo peso in vino, cercando di evitare qualsiasi tipo di aerazione. Versare nel volume totale garantendone l'omogeneizzazione.

## ASPETTO FISICO

Polvere di colore bianco.

## PRESENTAZIONE

Confezione da 1 kg.

## PROPRIETÀ FISICO-CHIMICHE EP 189 (rev.1)

pH (1 %)	< 4
Ceneri [%]	< 30
Umidità [%]	< 2
SO <sub>2</sub> [%]	15-22

## 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.*