

Redoxvin Arome

Protezione di uva e mosto contro ossidazioni indesiderate.

CARATTERISTICHE

La redoxvin Arome è un complesso che protegge dall'ossidazione sia nell'uva che nei mosti. Il suo uso diretto sull'uva previene l'ossidazione dei composti polifenolici e aiuta a proteggere l'espressione aromatica il più possibile.

La redoxvina Arome sposta efficacemente l'ossigeno, riducendone drasticamente la concentrazione nei primi momenti, evitando così l'arrossimento dei mosti prima della fermentazione.

APPLICAZIONE

Nell'uva e nel mosto:

- Durante la raccolta: proteggere il frutto dall'ossidazione prima che arrivi in cantina.
- Nel tramoggio ricevente: protegge l'uva dal contatto diretto con l'ossigeno.
- In raccolti di scarsa qualità sanitaria: evitare e proteggere dall'azione della casa e delle ossidasi.

QUALITÀ ORGANOLETTICHE

Vini più freschi sul naso e con un'intensità colorante che accentua le note giovanili.

COMPOSIZIONE

Metabisolfito di potassio e acido ascorbico.

Allergene: Contiene solfiti

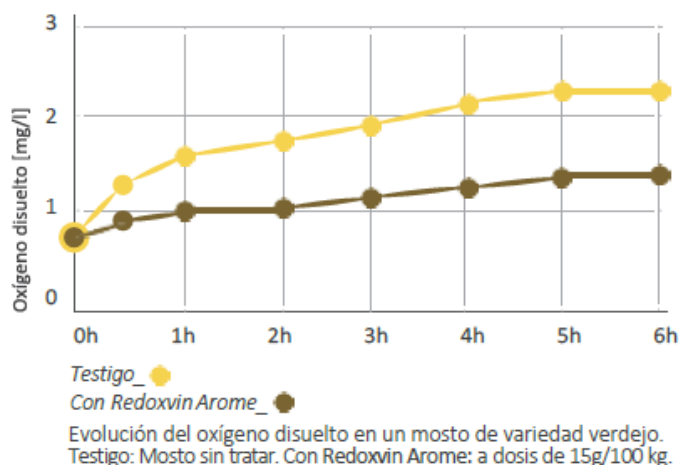
DOSAGGIO

Al raccolto 10-15 g/hl o 100 kg

In una raccolta di scarsa qualità 15-20 g/hl o 100 kg

Dose massima legale: 50 g/Hl

Il contenuto totale di anidride zolfosa non può superare i 150 mg/l per i vini rossi e 200 mg/l per 2 vini bianchi e rosati. Se la quantità di zucchero residuo (espressa come glucosio + fruttosio) è uguale o superiore a 5 g/l, i valori consentiti sono 200 mg/l per i vini rossi e 250 1 mg/l per i vini bianchi e rosé.



COME USARLO

1. Spolverata o in soluzione acquosa al 10% (dissolversi in acqua 10 volte il suo peso mescolando con agitazione moderata).
2. Aggiungi immediatamente.

ASPETTO FISICO

Polvere bianca.

PRESENTAZIONE

Contenitore da 1 kg.

PROPRIETÀ FISICOCHIMICHE

EP 447 (rev.3)

pH (1%)	< 3.5
Ceneri [%]	< 40
Umidità [%]	< 1
SO ₂	25-30
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1

Come [mg/kg]	< 3
--------------	-----

COME CONSERVARE

Conserva nel contenitore originale, in un luogo fresco e asciutto, privo di odori.

Una volta aperto, dovrebbe essere usato il prima possibile.

Data ottimale di consumo: 3 anni.

RGSEAA: 31.00391/CR

Prodotto in conformità con il Codice e Regolamento Oenologico Internazionale (UE) 2019/934 e le successive modifiche.