

Redoxvin

Protezione contro l'ossidazione con azione di complesso ferro.

CARATTERISTICHE

La redoxvin previene l'ossidazione nei vini. Inoltre, aiuta a ottenere una migliore colorazione e stabilità aromatica. Grazie all'azione dell'acido citrico, mantiene il ferro in uno stato ridotto (Fe(II)) ed è quindi solubile, prevenendo così la rottura del ferro.

L'associazione tra ascorbico e agrumato permette di ridurre rapidamente l'ossigeno disciolto nel vino e di prevenire la formazione di complessi a base di ferro, evitando così una possibile torbia e persino il trattamento con ferrocianuro di potassio.

La presenza di metabisolfito di potassio mantiene costanti i livelli di SO₂ libero.

La redoxvin mantiene la freschezza e il carattere fruttato dei vini.

APPLICAZIONE

Nel vino, specialmente nel trattamento di chi ha un basso livello alcolico e una bassa acidità totale.

QUALITÀ ORGANOLETTICHE

Vini più freschi dal naso e con maggiore intensità aromatica.

COMPOSIZIONE

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

Allergene: Contiene solfiti

DOSAGGIO

Effetto antiossidante e antiferro 10-15 g/hl

Stabilizzazione microbiologica 20-30 g/hl

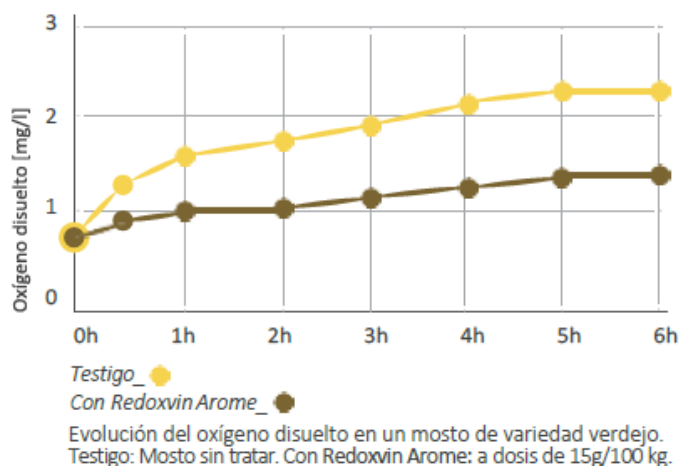
Vini bianchi e rosati 10-30 g/hl

Vini rossi 10-20 g/hl

Dose massima legale: 75 g/hl

Il contenuto totale di anidride zolfosa non può superare i 150 mg/l per i vini rossi e 200 mg/l per i 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 mg/l per i vini bianchi e rosati.

*NOTA: Il dosaggio di Redoxvin sarà determinato nelle prove precedenti e dipenderà dalle esigenze di ciascun vino.



COME USARLO

Sciogliere la dose di Redoxvin da usare con un peso 10 volte superiore nel vino, evitando il più possibile qualsiasi aerazione. Incorporare nel volume totale assicurandone l'omogeneizzazione.

ASPETTO FISICO

Polvere bianca fine.

PRESENTAZIONE

Contenitore da 1 kg.

PROPRIETÀ FISICOCHIMICHE

EP 189 (rev.2)	
pH (1%)	< 4
Ceneri [%]	30 <

Umidità [%]	< 2
SO ₂	15-22
Pb [mg/kg]	< 5
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.