

Redoxvin Arome

Proteção de uvas e mostos contra oxidação indesejadas

CARACTERÍSTICAS

Redoxvin Arome é um complexo que protege contra oxidações em uvas e mostos. O seu uso diretamente nas uvas evita a oxidação dos compostos polifenólicos e ajuda a proteger a expressão aromática.

Redoxvin Arome desloca oxigênio, diminuindo drasticamente a sua concentração nos primeiros momentos, para evitar o escurecimento dos mostos antes da fermentação.

APLICAÇÃO

Em uvas e mostos:

- **Durante a colheita:** protege a fruta contra oxidações antes da chegada das uvas á adega.
- **No tegão:** protege a uva do contato direto com oxigênio.
- **Nas colheitas de baixa qualidade sanitária:** Evita e protege contra a ação de lacases e oxidases.

QUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

Vinhos mais frescos no nariz e com maior intensidade de cor o que acentua as notas de juventude.

COMPOSIÇÃO

Metabissulfito de potássio e ácido ascórbico.

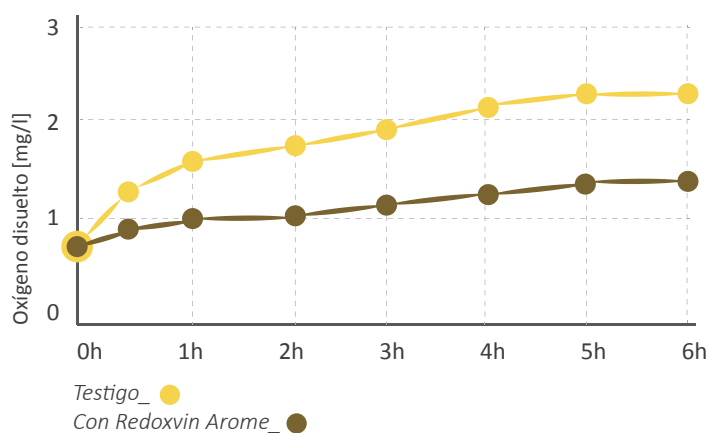
Alérgeno: Contém sulfitos

DOSIS

En vendimia 10-15 g/hl o 100 kg
En vendimia de calidad deficiente 15-20 g/hl o 100 kg

Dosis máxima legal: 50 g/Hl

El contenido total de anhídrido sulfuroso no puede superar los 150 mg/l para vinos tintos y los 200 mg/l para vinos blancos y rosados. Si la cantidad de azúcar residual (expresada en glucosa+fructosa) es igual o superior a 5 g/l, los valores permitidos son de 200 mg/l para vinos tintos y de 250 mg/l para vinos blancos y rosados.



Evolución del oxígeno disuelto en un mosto de variedad verdejo.
Testigo: Mosto sin tratar. Con Redoxvin Arome: a dosi de 15g/100 kg.

MODO DE EMPLEO

1.- Espolvoreado o en disolución acuosa al 10% (disolver en 10 veces su peso en agua mezclando mediante agitación moderada).

2.- Añadir inmediatamente.

ASPECTO FÍSICO

Polvo de color blanco.

PRESENTACIÓN

Envases de 1 y 20 kg.

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS

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

CONSERVACIÓN

Conservar en el envase de origen, en lugar fresco y seco, ausente de olores.

Una vez abierto debe emplearse lo antes posible.

Consumo preferente: antes de 3 años a partir del envasado.