

## Redoxvin

Proteção contra a oxidação com ação emulsionante de ferro

### CARACTERÍSTICAS

**Redoxvin** previne a oxidação dos vinhos. Além disto, ajuda a alcançar uma melhor estabilidade colorante e aromática. Devido à ação do ácido cítrico, mantém o ferro em estado reduzido (Fe(II)) sendo, portanto, solúvel, pelo qual previne a falência do ferro.

A associação entre ascórbico e cítrico permite reduzir rapidamente o oxigénio dissolvido no vinho e prevenir a formação de complexos à base de ferro, evitando assim o possível turvamento, podendo até evitar o tratamento com ferrocianeto de potássio.

A presença de metabissulfito de potássio mantém constantes os níveis de SO<sub>2</sub> livre.

**Redoxvin** mantém a frescura e o carácter frutado dos vinhos.

### APLICAÇÃO

No vinho, principalmente no tratamento daqueles pouco alcoólicos e de baixa acidez total.

### QUALIDADES ORGANOLÉTICAS

Vinhos mais frescos no nariz e com maior intensidade aromática.

### COMPOSIÇÃO

Ácido ascórbico, metabissulfito de potássio, ácido cítrico anidro e ácido metatartárico.

Alérgeno: Contém sulfitos

### DOSE

Efeito antioxidante e anti ferro	10-15 g/hl
Estabilização microbiológica	20-30 g/hl
Vinhos brancos e rosés	10-30 g/hl
Vinhos tintos	10-20 g/hl

*Dose máxima autorizada: 75 g/hl*

*O teor total de dióxido de enxofre não pode exceder 150 mg/l para vinhos tintos e 200 mg/l para vinhos brancos e rosés. Se a quantidade de açúcar residual (expressa em glicose + frutose) for igual ou superior a 5 g/l, os valores permitidos são 200 mg/l para vinhos tintos e 250 mg/l para vinhos brancos e rosés.*

*NOTA: A dosagem de **Redoxvin** será determinada em testes prévios e dependerá das necessidades de cada vinho.*

## MODO DE APLICAÇÃO

Dissolver a dose de **Redoxvin** a utilizar em 10 vezes o seu peso no vinho, evitando tanto quanto possível qualquer aeração. Incorporar ao volume total garantindo a sua homogeneização.

## ASPETO FÍSICO

Pó fino, de cor branca.

## APRESENTAÇÃO

Recipiente de 1 kg.

## PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS EP 189 (rev.1)

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

## CONSERVAÇÃO

Manter no recipiente original num local fresco, seco e inodoro.

Uma vez aberto, deve ser utilizado o mais rapidamente possível.

Consumir de preferencia: no prazo de 3 anos após a abertura.

### **RGSEAA: 31.00391/CR**

*Produto em conformidade com o Codex Enológico Internacional e o Regulamento (UE) 2019/934.*