

Redoxvin Arome

Proteção das uvas e mostos contra oxidação indesejada.

FUNCIONALIDADES

Redoxvin Arome é um complexo que protege contra a oxidação tanto nas uvas como nos mostos. A sua utilização direta nas uvas previne a oxidação de compostos polifenólicos e ajuda a proteger a expressão aromática tanto quanto possível.

O Redoxvin Arome desloca efetivamente o oxigénio, reduzindo drasticamente a sua concentração nos primeiros momentos, evitando assim o escurecimento dos mostos antes da fermentação.

APLICAÇÃO

Em uvas e mosto:

- Durante a colheita: proteger o fruto contra a oxidação antes de chegar à adega.
- No tegão de receção: protegendo as uvas do contacto direto com o oxigénio.
- Em colheitas de má qualidade sanitária: evitar e proteger contra a ação da casa e das oxidases.

QUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

Vinhos mais frescos no nariz e com uma intensidade colorida que realça as notas da juventude.

COMPOSIÇÃO

Metabissulfito de potássio e ácido ascórbico.

Alergénio: Contém sulfitos

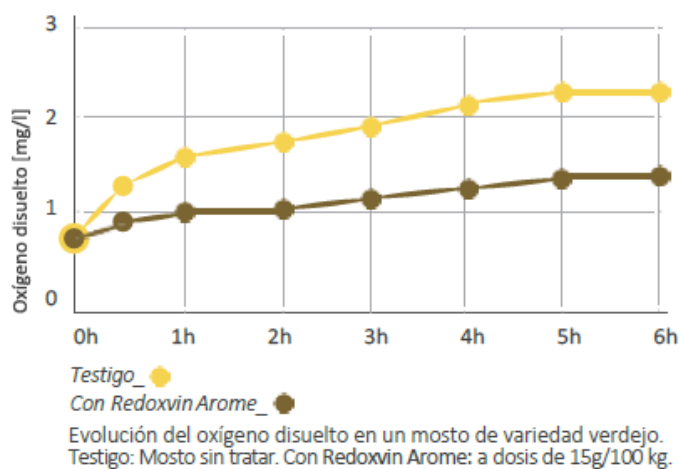
DOSAGEM

Na colheita, 10-15 g/hl ou 100 kg

Em colheita de má qualidade, 15-20 g/hl ou 100 kg

Dose máxima legal: 50 g/Hl

O teor total de dióxido de enxofre não pode exceder 150 mg/l para vinhos tintos e 200 mg/l para 2 vinhos brancos e rosados. Se a quantidade de açúcar residual (expressa como glucose + 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.



COMO USAR

1. Polvilhado ou em solução aquosa a 10% (dissolve-se em 10 vezes o seu peso em água, misturando por agitação moderada).
2. Adicione imediatamente.

APARÊNCIA FÍSICA

Pó branco.

APRESENTAÇÃO

Recipiente de 1 kg.

PROPRIEDADES FISICOQUÍMICAS

EP 447 (rev.3)

pH (1%)	< 3.5
Cinzas [%]	< 40
Humidade [%]	< 1
SO2	25-30
PB [mg/kg]	< 2

Hg [mg/kg]	< 1
Como [mg/kg]	< 3

COMO ARMAZENAR

Guarde no recipiente original, num local fresco e seco, livre de odores.

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

Data ótima de consumo: 3 anos.

RGSEAA: 31.00391/CR

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