

Redoxvin

Proteção contra oxidação com ação de complexidade de ferro.

FUNCIONALIDADES

O redoxvin previne a oxidação nos vinhos. Além disso, ajuda a alcançar melhor coloração e estabilidade aromática. Devido à ação do ácido cítrico, mantém o ferro num estado reduzido (Fe(II)) e, portanto, é solúvel, prevenindo assim a quebra do ferro.

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

A presença de metabissulfito de potássio mantém os níveis de SO₂ livre constantes.

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

APLICAÇÃO

No vinho, especialmente no tratamento daqueles com baixo teor alcoólico e baixa acidez total.

QUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

Vinhos mais frescos no nariz e com maior intensidade aromática.

COMPOSIÇÃO

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

Alergénio: Contém sulfitos

DOSAGEM

Efeito antioxidante e anti-ferro 10-15 g/hl

Estabilização microbiológica 20-30 g/hl

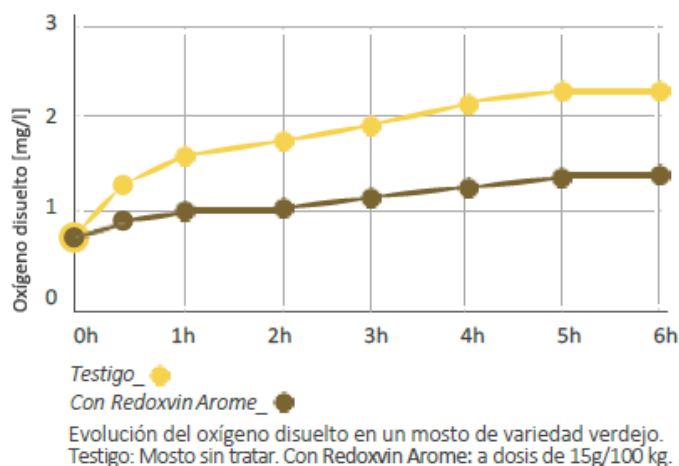
Vinhos brancos e rosés 10-30 g/hl

Vinhos tintos 10-20 g/hl

Dose máxima legal: 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 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.

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



COMO USAR

Dissolva a dose de Redoxvin para ser usada 10 vezes o seu peso no vinho, evitando ao máximo qualquer aeração. Incorpore no volume total garantindo a sua homogeneização.

APARÊNCIA FÍSICA

Pó branco fino.

APRESENTAÇÃO

Recipiente de 1 kg.

PROPRIEDADES FISICOQUÍMICAS

EP 189 (rev.2)

pH (1%)	< 4
Cinzas [%]	30 <

Humidade [%]	< 2
SO ₂	15-22
PB [mg/kg]	< 5
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.