

Redoxvin Arome

Protecția strugurilor și mustului împotriva oxidării nedorite.

CARACTERISTICI

Redoxvin Arome este un complex care protejează împotriva oxidării atât la struguri, cât și la must. Utilizarea sa directă pe struguri previne oxidarea compușilor polifenolici și ajută la protecția maximă a expresiei aromatice.

Redoxvin Arome deplasează eficient oxigenul, reducând drastic concentrația acestuia în primele momente, astfel încât se evită brunificarea mustului înainte de fermentație.

APLICAȚIE

În struguri și must:

- În timpul recoltării: protejarea fructului împotriva oxidării înainte ca acesta să ajungă la cramă.
- În cuva de recepție: protejează strugurii de contactul direct cu oxigenul.
- În recolte cu calitate sanitară deficitara: evitarea și protejarea împotriva acțiunii lacazei și oxidazelor.

PROPRIETATI ORGANOLEPTICE

Vinurile sunt mai proaspete la nas și cu o intensitate colorantă care accentuează notele tinereții.

COMPOZIȚIE

Metabisulfit de potasiu și acid ascorbic.

Alergen: Conține sulfiți

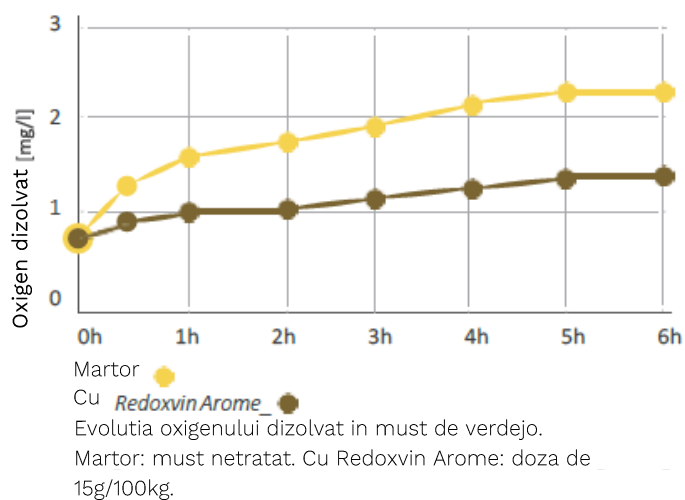
DOZA

La recoltare 10-15 g/hl sau 100 kg

În recolte cu calitate deficitara 15-20 g/hl sau 100 kg

Doza maximă legală: 50 g/Hl

Conținutul total de dioxid de sulf nu poate depăși 150 mg/l pentru vinurile roșii și 200 mg/l pentru vinuri albe și roze. Când cantitatea de zahăr rezidual (exprimată ca glucoză + fructoză) este egală sau mai mare de 5 g/l, valorile permise sunt 200 mg/l pentru vinurile roșii și 250 mg /l pentru vinurile albe și roze.



MOD DE UTILIZARE

1. Pulverizat sau în soluție apoasă de 10% (dizolvați în de 10 ori greutatea sa în apă, omogenizându-l prin agitare moderată).
2. Se adaugă imediat.

ASPECT FIZIC

Ambalaj albă.

PREZENTARE

Recipient de 1 kg.

PROPRIETĂȚI FIZICO-CHIMICE

EP 447 (rev.3)

pH (1%)	< 3.5
Cenușă [%]	< 40
Umiditate [%]	< 1
SO ₂	25-30
PB [mg/kg]	< 2

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

MOD DE PASTRARE

Păstrează-l în ambalajul original, într-un loc răcoros și uscat, fără mirosuri straine

Odată deschis, ar trebui folosit cât mai curând posibil.

Durata optimă de consum: 3 ani.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produs conform Codexului Internațional Oenologic și Regulamentului (UE) 2019/934 și cu modificările ulterioare.