

Redoxine

Stabilisation des vins contre la casse ferrique et l'oxydation.

Grâce à l'association de l'acide ascorbique et de l'acide citrique, **Redoxine** est le protecteur instantané des vins contre les casses ferriques. Par son action réductrice, il préserve la couleur et la teinte des vins.

CARACTERISTIQUES	JUSTIFICATION	AVANTAGES
<i>Acide ascorbique</i> Pouvoir réducteur	Chute du potentiel d'oxydoréduction	<ul style="list-style-type: none"> • Réduit le fer à l'état ferreux, qui devient alors soluble ; • Eviter le déferrage de certains vins blancs et rosés.
En association avec le SO ₂	Capte l'oxygène dissous Bloque le processus enzymatique des polyphénoloxydases	<ul style="list-style-type: none"> • Protège la couleur, les arômes. • Evite l'oxydation des polyphénols, protège la couleur.
<i>Acide citrique</i> Acidifiant	Meilleure conservation des propriétés réductrices de l'acide ascorbique	<ul style="list-style-type: none"> • Intensifie l'action de l'acide ascorbique

L'association des deux produits permet :

- Une haute protection contre tous les phénomènes oxydatifs et le maintien du niveau minimum du potentiel d'oxydoréduction dans les vins, ce qui favorise le développement du bouquet.
- Une opération unique qui limite la manipulation du vin.

Ces deux produits sont garantis de qualité alimentaire.

Doses et mode d'emploi :

Doses d'utilisation : 20 g/hl

Pour rafraîchir les vins avant la mise : 10 à 30 g/hl.

Ne pas aérer brutalement le vin. Dissoudre dans 5 fois son volume de vin, puis incorporer à la cuve par un remontage à l'abri de l'air, ou par un système de Venturi. Utiliser toujours en association avec le SO₂.

Présentation :

Cristaux fins conditionnés en sachets polyéthylène de 500 g et 1 kg.

Conservation :

Conservation dans un récipient clos, non métallique, à l'abri de la lumière, à une température maximale de 20°C. DLUO : 18 mois.