

REDOXINE

Estabilización del vino contra la quiebra férrica y la oxidación

CARACTERÍSTICAS

Gracias a la asociación de los ácidos ascórbico y cítrico, **REDOXINE** es el protector instantáneo del vino contra las quiebras férricas. Su acción reductora preserva el color y la tonalidad del vino.

| CARACTERÍSTICAS | JUSTIFICACIÓN | VENTAJAS |
|---|--|--|
| Ácido ascórbico Poder reductor Asociado con SO ₂ | Disminución del potencial de óxido-reducción. Capta el oxígeno disuelto. Bloquea el proceso enzimático de las polifenoloxidasas. | <ul style="list-style-type: none"> • Reduce el hierro al estado ferroso, que es soluble. • Evita la eliminación del hierro en determinados vinos blancos y rosados. • Protege el color y los aromas. • Evita la oxidación de los polifenoles y protege el color. |
| Ácido cítrico Acidificante | Mejor conservación de las propiedades reductoras del ácido ascórbico. | <ul style="list-style-type: none"> • Intensifica la acción del ácido ascórbico. |

La asociación de estos dos productos permite:

- Una alta protección contra todos los fenómenos oxidativos, y la conservación de un nivel mínimo del potencial de óxido-reducción en el vino, lo que favorece el desarrollo del *bouquet*.
- Una única operación, lo que limita la manipulación del vino.

DOSIFICACIÓN

Dosis habituales: 10 a 30 g/hl.

Dosis máxima legal según la reglamentación europea vigente: 100 mg/hL.

MODO DE EMPLEO

No airear excesivamente el vino. Disolver en 5 veces su volumen de vino (no usar recipientes metálicos), y añadir al depósito llevando a cabo un remontado sin aire, o con un sistema Venturi. Utilizar siempre asociado con SO₂.

Precauciones de uso:

Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.

Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

PRESENTACIÓN

Cristales finos, en envases de polietileno de 1 kg.

CONSERVACIÓN

Envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.
Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.

La información proporcionada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se suministra sin que ello suponga un compromiso o garantía, en la medida que las condiciones de uso se encuentran fuera de nuestro control. No eximen al usuario del respeto de la legislación y de la información de seguridad en vigor. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no puede ser modificado sin su consentimiento.