

REDOXINE

Estabilização de vinhos contra a casse férica e a oxidação

CARACTERÍSTICAS

Graças a combinação do ácido ascórbico e do ácido cítrico, a **REDOXINE** atua como proteção Instantânea contra as casses féricas. Através da sua ação redutora, ela preserva a cor e a tonalidade do vinho.

CARACTERÍSTICAS	JUSTIFICATIVA	VANTAGENS
Ácido ascórbico Poder redutor	Queda do potencial óxido-redução Capta o oxigênio dissolvido	. Reduz o ferro ao estado ferroso, que se torna solúvel; . Evitar a remoção de ferro de alguns vinhos brancos e rosados. . Protege a cor, os aromas.
Combinado com o SO2	Bloqueia o processo enzimático dos <i>polyphénoloxyd</i>	. Evita a oxidação dos polifenóis, protege, protege a cor
Ácido Cítrico Acidificante	Melhor conservação das propriedades redutoras do ácido ascórbico	. Intensifica a ação do ácido ascórbico

A combinação de ambos os produtos proporciona:

- Maior proteção contra todos os fenômenos oxidativos e mantém o nível mínimo do potencial óxido-redução no vinho, o que favorece o desenvolvimento do *bouquet*.
- Uma única operação que limita o tratamento e a manipulação do vinho.

DOSAGEM

Doses de utilização: 10 a 30 g/hl.

Dose máxima legal de acordo com a regulamentação europeia em vigor: 100 mg/hl.

INSTRUÇÕES DE USO

Não aerar brutalmente o vinho. Dissolver em 5 vezes o seu volume de vinho (não usar recipiente metálico), em seguida, adicionar na cuba através de uma remontagem ao abrigo de ar, ou por um sistema de Venturi. Utilizar sempre em combinação com SO2.

Precauções de utilização:

Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.

Utilizar conforme a regulamentação em vigor.

EMBALAGEM

Cristais finos embalados em sacos de polietileno de 1 kg.

CONSERVAÇÃO

Embalagem cheia, selada de origem, guardar ao abrigo da luz em lugar seco e isento de odores.

Embalagem aberta: utilizar rapidamente.

As informações contidas acima correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São indicadas sem compromisso ou garantia na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controle. Elas não isentam o usuário do respeito da legislação e normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser alterado sem o seu consentimento.