

## REDOX DC

### Antioxidante específico para vinos

#### APLICACIONES

**Redox DC** es un producto, ideado en sus orígenes en Italia por DAL CIN en 1963, particularmente eficaz contra las oxidaciones (enturbiamiento del color, quiebra) y las alteraciones (flor, velos) de los vinos.

El producto tiene un poder de acción muy potente, tanto en sentido preventivo, como curativo, en vinos con tendencia a "quiebra" o en vías de alteración.

Es aconsejable, efectuar siempre el tratamiento preventivo, asegurando de esta forma una mayor estabilidad del color y sanidad de los vinos.

El **Redox DC**, evitando alteraciones del color y disminuyendo el potencial de oxido-reducción (rh), confiere al vino tratado una mayor frescura y armonía de caracteres.

#### COMPOSICIÓN

Polvo blanco cristalino constituido de ácido ascórbico (Vitamina C) 21%, metabisulfito de potasio 33%, ácido cítrico anhídrido 46%.

#### DOSIS Y MODO DE EMPLEO

De 20 a 40 g/hl, según cada caso, con un mínimo de 10 g. Disolver rápidamente la cantidad establecida de **Redox DC** en una pequeña cantidad de vino (aprox. el 1% de la masa a tratar) añadiendo mezclando de forma rápida al total de la masa. Es mejor si la operación de mezclado se hace con la ayuda de una dosificador de CO<sub>2</sub>. Llenar y cerrar de forma segura el recipiente.

El **Redox DC**, puede ser añadido en cualquier momento, pero es mejor hacerlo en los vinos ya filtrados y listos para embotellar, teniendo en cuenta que el producto es perfectamente soluble y no modifica lo más mínimo la brillantez del vino. Se deberá tener en cuenta añadir lo menos posible al vino tratado, para no anular gran parte de las ventajas obtenidas.

El **Redox DC** es indispensable en los casos de pasteurización en botella o embotellado en caliente.

#### ENVASES

Sacos envasados al vacío de 1 kg.

Conservar en lugar seco.