

REDOX AROM

Antioxidante para la protección de aromas en los vinos

APLICACIONES

Para obtener vinos ricos del punto de vista aromático es necesario sobre todo mantener las moléculas de las sustancias olorosas que interesan en un estado perceptible. **Redox Arom** es el producto específico para evitar la oxidación de los componentes del aroma de los vinos.

Su específica formulación permite disfrutar al máximo la acción protectora del ácido ascórbico, coadyuvada por la presencia oportunamente balanceada del anhídrido sulfuroso y tanino de alto poder antioxidante, que efectúan una rápida y segura eliminación de los compuestos oxidantes que se puedan formar.

Añadido en el estado precoz de la vinificación (mejor en el mosto o directamente sobre la uva recojida) gracias a su necesidad de oxígeno, **Redox Arom** permite instaurarse en un ambiente oxidoreductor óptimo tal, que consiente una mayor y rápida estabilización de los aromas varietales presentes (Linalól) y de los componentes fenólicos, permitiendo evitar precoces oxidaciones o polimerizaciones, que comprometeran una posterior y correcta evolución del bouquet y del color.

Añadido en fase pre fermentativa **Redox Arom** previene además la formación de olores de reducido (H_2S y Tiólol volátil) y contribuye a mantener a nivel bajo compuestos de oxidación que se pueden formar sea en la fermentación que en fases posteriores, como acetaldeídos o γ -butirrolatóna.

Redox Arom limita la acción de las enzimas oxidásicas (Lacasa), y esto resulta especialmente útil en caso de vendimias anómalas o con elevada incidencia de enfermedades en la viña.

Al final de la fermentaciones los vinos tratados con **Redox Arom** se distinguen por una mayor limpieza y finura del aroma, un perceptible incremento del aroma afrutado y una mayor estabilidad del color.

COMPOSICIÓN

Polvo blanco cristalino, con 35 % de ácido L-ascórbico (E 300), 55 % de metabisulfito potásico deshumidificado (E 224) y 10 % de tanino elágico purificado.

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

De 10 a 20 g/hl. Disolver **Redox Arom** en poca agua o mosto, y añadir directamente a la masa a tratar homogeneizando bien. Para la adición sobre la uva antes del pisado el producto puede ser disuelto previamente en poca agua y vertido directamente sobre los racimos.

ENVASES

Bolsas termosoldadas de 1 kg.

Mantener el producto en su confección íntegra en lugar seco.