

REDOX AROM

Antiossidante per la protezione degli aromi nei mosti

CARATTERISTICHE

Reox Arom è un prodotto specifico per evitare l'ossidazione dei componenti dell'aroma nei mosti e nei vini. La specifica formulazione sfrutta al massimo l'azione protettiva dell'acido ascorbico, coadiuvata dalla presenza bilanciata di anidride solforosa e tannini ad alto potere antiossidante, che permettono una rapida e sicura eliminazione dei composti ossidanti che si possono formare.

APPLICAZIONI

Aggiunto negli stadi precoci della vinificazione, meglio se a mosto o direttamente sull'uva raccolta, Redox Arom consente l'instaurarsi di un ambiente ossidoriduttivo ottimale. Si raggiunge quindi una maggiore e rapida stabilizzazione degli aromi varietali presenti e delle componenti fenoliche, permettendo di evitare precoci ossidazioni o polimerizzazioni, che comprometterebbero una successiva corretta evoluzione del bouquet e del colore.

Redox Arom limita l'azione degli enzimi ossidasici (es: laccasi), e ciò risulta particolarmente utile in caso di vendemmie anomale o con elevata incidenza di malattie nel vigneto.

Aggiunto in fase pre-fermentativa Redox Arom previene la formazione di odori di ridotto (H_2S e mercaptani) e contribuisce a mantenere a livelli bassi i composti di ossidazione che si possono formare sia durante la fermentazione che in fasi successive, come acetaldeide e γ -butirrolattone.

DOSI e MODO DI IMPIEGO

Da 10 a 20 g/hl. Sciogliere in poca acqua o mosto, e aggiungere direttamente alla massa da trattare omogeneizzando bene il tutto. Per l'aggiunta sull'uva prima della pigiatura il prodotto può essere sciolto preventivamente in poca acqua e cosparso direttamente sui grappoli.

COMPOSIZIONE

Acido L-ascorbico 35%; K metabisolfito 55%, gallettannini 10%.

CONFEZIONI e CONSERVAZIONE

Sacchetti da 1 kg. Conservare in luogo asciutto.



Dal Cin Gildo spa
20863 Concorezzo (MB)
Via I Maggio, 67 - Italy
www.dalcin.com - info@dalcin.com