

REDOX DC

Antioxidante específico para vinos

CARACTERÍSTICAS

Redox DC es una mezcla particularmente eficaz contra las oxidaciones y las alteraciones de los vinos. El proceso de producción, realizado en condiciones controladas, garantiza la máxima actividad.

APLICACIONES

Redox DC está indicado en el tratamiento de vinos para proteger, en el tiempo, el color y los aromas de los fenómenos oxidativos y para restaurar productos ya oxidados.

La acción es tanto preventiva como curativa, 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 de los perfumes de los vinos.

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.

El producto, 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 la brillantez del vino. Se deberá tener en cuenta airear lo menos posible al vino tratado, para no anular gran parte de las ventajas obtenidas.

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

DOSIS y MODO DE EMPLEO

De 10 a 40 g/hl, según cada caso, teniendo en cuenta que 10 g de Redox DC proporcionan aproximadamente 1,7 g de dióxido de azufre y 2,1 g de ácido L-ascórbico.

Disolver Redox DC en una pequeña cantidad de vino, añadir al total de la masa y mezclar de forma rápida sin airear demasiado el vino.

COMPOSICIÓN

Ácido ascórbico (Vitamina C) 21%, metabisulfito de potasio 33%, ácido cítrico anhídrido 46%.

ENVASES y CONSERVACIÓN

Bolsas de 1 kg. Mantener el producto en su confección íntegra en lugar seco.