

SUPER REDOX

Antioxidante para prevenir alteraciones en el color y el aroma de los vinos

CARACTERÍSTICAS

Super Redox es un complejo antioxidante, caracterizado por un alto poder reductor y estabilizante.

APLICACIONES

Está particularmente indicado en el tratamiento de los vinos para proteger, en el tiempo, el color y los aromas de los fenómenos oxidativos y para el cuidado de productos ya oxidados.

Gracias a la complejación del hierro y la disminución del potencial red-ox, Super Redox contrarresta la aparición del "casse férrico" haciendo que el tratamiento con ferrocianuro de potasio sea superfluo.

Super Redox, puede ser añadido incluso a vinos ya filtrados y listos para el consumo, ya que no afecta para nada a la limpidez del mismo; en este caso añadir el producto en la última fase de preparación del vino, un poco antes del embotellado.

DOSIS y MODO DE EMPLEO

De 5 a 10 g/hl o más, según cada caso. Las dosis más elevadas estarán reservadas a los vinos sensiblemente oxidados o fácilmente alterables.

Disolver rápidamente la cantidad establecida de Super Redox en una pequeña cantidad de vino, añadir rápidamente dicha solución al total de la masa, homogeneizar sin airear demasiado el vino.

COMPOSICIÓN

Ácido ascórbico (Vitamina C) 50%, metabisulfito de potasio 45% y ácido cítrico anhídrido 5%.

ENVASES y CONSERVACIÓN

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