

REDOX DC

Antiossidante specifico per vini

CARATTERISTICHE

Redox DC è una bilanciata miscela antiossidante particolarmente efficace contro i fenomeni ossidativi dei vini. Il processo produttivo, gestito in condizioni controllate, ne garantisce la massima attività.

APPLICAZIONI

Redox DC è indicato nel trattamento dei vini per proteggere, nel tempo, il colore e i profumi dai fenomeni ossidativi e per ripristinare prodotti già ossidati.

L'azione è sia preventiva sia curativa, sui vini tendenti alla "casse" o in via di alterazione; è consigliabile, tuttavia, effettuare sempre il trattamento preventivo, assicurando con ciò una più certa e prolungata stabilità del colore e degli aromi dei vini.

Redox DC, evitando le alterazioni del colore ed abbassando il potenziale di ossido-riduzione (rH), conferisce al vino trattato maggior freschezza ed equilibrio organolettico.

Può essere aggiunto in qualsiasi momento, meglio però se in vini già filtrati e pronti per essere imbottigliati, tenuto conto che il prodotto è perfettamente solubile e non disturba la brillantezza del vino stesso. Si avrà cura di arieggiare il meno possibile il vino trattato, per non annullare gran parte dei vantaggi ottenuti.

Redox DC è indispensabile nel caso della pasteurizzazione in bottiglia o di riempimento a caldo.

DOSI e MODO DI IMPIEGO

Da 10 a 40 g/hl secondo i casi, tenendo presente che 10 g di Redox DC apportano circa 1,7 g di solforosa e 2,1 g di acido L-ascorbico.

Sciogliere Redox DC in una piccola porzione di vino, versare immediatamente il tutto nella massa e omogeneizzare senza arieggiare troppo il vino.

COMPOSIZIONE

Acido L-ascorbico (Vitamina C) 21%, potassio metabisolfito 33%, acido citrico anidro 46%.

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