

REDOX AROM

Antioxidante para la protección de aromas en los mostos

CARACTERÍSTICAS

Redox Arom es el producto específico para evitar la oxidación de los componentes del aroma de los mostos y 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.

APLICACIONES

Añadido en el estado precoz de la vinificación, mejor en el mosto o directamente sobre la uva recojida, Redox Arom permite instaurarse en un ambiente oxidoreductivo óptimo. Por lo tanto, se logra una mayor y rápida estabilización de los aromas varietales presentes y de los componentes fenólicos, permitiendo evitar precoces oxidaciones o polimerizaciones, que comprometerían una posterior y correcta evolución del bouquet y del color.

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.

Añadido en fase pre fermentativa Redox Arom previene además la formación de olores de reducido (H_2S y mercaptanos) 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.

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.

COMPOSICIÓN

Ácido L-ascorbico 35 %, metabisulfito potásico 55 %, tanino gálico 10 %.

ENVASES y CONSERVACIÓN

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



Dal Cin Gildo spa

20863 Concorezzo (MB)

Via I Maggio, 67 - Italy

www.dalcin.com - info@dalcin.com