

# 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 oxidoreductor 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 comprometeran 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  $\gamma$ -butirilolatóna.

## 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

---

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

## ENVASES y CONSERVACIÓN

---

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