

SUPER REDOX

Antiossidante per prevenire le alterazioni del colore e dell'aroma dei vini

CARATTERISTICHE

Super Redox è un complesso antiossidante, caratterizzato da elevato potere riducente e stabilizzante.

APPLICAZIONI

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

Grazie alla complessazione del ferro e all'abbassamento del potenziale red-ox, Super Redox contrasta l'insorgenza della "casse ferrica" rendendo superfluo il trattamento con ferrocianuro di potassio.

Super Redox può essere aggiunto anche ai vini già filtrati e pronti per la bottiglia, infatti non disturba minimamente la limpidezza degli stessi: in questo caso aggiungere il prodotto nell'ultima fase di preparazione dei vini, poco prima dell'imbottigliamento.

DOSI e MODO DI IMPIEGO

Da 5 a 10 g/hl o più, secondo i casi; ovviamente le dosi più elevate saranno riservate ai vini sensibilmente ossidati o facilmente alterabili.

Sciogliere rapidamente Super Redox in una piccola porzione di vino, versare immediatamente il tutto nella massa, omogeneizzare in modo da non arieggiare troppo il vino.

COMPOSIZIONE

Acido L-ascorbico (Vitamina C) 50%, potassio metabisolfito 45%, acido citrico anidro 5%.

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