

REDOX WINE

Composé antioxydant pour la fermentation

DESCRIPTION

Mélange à haute solubilité de composés organiques à haut pouvoir antioxydant et réducteur. REDOX WINE est un complexe à faible impact sensoriel, fruit de la recherche menée pour identifier des mélanges synergiques d'antioxydants naturels avec des valeurs élevées de potentiel ORAC (capacité d'absorption des radicaux de l'oxygène).

COMPOSITION

Levure inertée, tanins procyanidiniques.

EMPLOI

REDOX WINE agit directement en protégeant de l'oxydation les composés oxydables, même en l'absence d'anhydride sulfureux. **REDOX WINE** participe au métabolisme de la levure en provoquant la libération de molécules réductrices par la levure et les lies pendant l'affinage.

MODE D'EMPLOI

Il est recommandé d'utiliser **REDOX WINE** en suspendant le produit dans l'eau dans un rapport égal à 10 fois son poids. Bien mélanger le produit en créant une suspension homogène et ajouter **REDOX WINE** au vin avec un remontage, en garantissant l'homogénéisation dans la masse.

DOSES D'EMPLOI

Moûts et vins blancs et rosés : 10-20 g/hL

EMBALLAGE

1 kg

CONSERVATION

Emballage fermé : conserver dans un lieu frais (température inférieure à 25°C), sec, ventilé et exempt d'odeurs. Le produit maintient ses caractéristiques intactes pendant au moins 24 mois à partir de la date de production.

Emballage ouvert : le refermer soigneusement et le conserver dans un lieu frais (température inférieure à 15°C), sec et ventilé. Utiliser le produit dans les plus brefs délais.

DANGEROUSITÉ

Ce produit doit être stocké, manipulé et utilisé conformément aux bonnes pratiques d'hygiène industrielle et en conformité avec la législation en vigueur. Produit à usage alimentaire et œnologique, à usage professionnel exclusif.