

REDOX WINE

Composto antioxidante para a fermentação

DESCRIÇÃO

Mistura de alta solubilidade de compostos orgânicos com alto poder antioxidante e redutor. REDOX WINE é um complexo de baixo impacto sensorial, fruto da pesquisa conduzida para identificar misturas sinérgicas de antioxidantes naturais com elevados valores de potencial ORAC (capacidade de absorção dos radicais do oxigênio).

COMPOSIÇÃO

Levedura inativada, taninos procianidínicos.

EMPREGO

REDOX WINE age diretamente protegendo da oxidação os compostos oxidáveis, mesmo na ausência de anidrido sulfuroso. **REDOX WINE** participa no metabolismo da levedura provocando a liberação de moléculas redutoras por parte da levedura e da borra durante o afinamento.

MODO DE EMPREGO

Recomenda-se utilizar **REDOX WINE** suspendendo o produto em água numa proporção igual a 10 vezes o seu peso. Misturar bem o produto criando uma suspensão homogênea e adicionar **REDOX WINE** ao vinho com uma remontagem, garantindo a homogeneização na massa.

DOSES DE EMPREGO

Mostos e vinhos brancos e rosados: 10-20 g/hL

EMBALAGENS

1 kg

CONSERVAÇÃO

Embalagem fechada: conservar em local fresco (temperatura inferior a 25°C), seco, ventilado e livre de odores. O produto mantém íntegras as suas características por pelo menos 24 meses a partir da data de produção.

Embalagem aberta: fechá-la cuidadosamente e conservá-la em local fresco (temperatura inferior a 15°C), seco e ventilado. Utilizar o produto em tempos breves.

PERICULOSIDADE

Este produto deve ser armazenado, manipulado e usado de acordo com práticas adequadas de higiene industrial e em conformidade com a legislação vigente. Produto para uso alimentar e enológico, de uso exclusivamente profissional.