

REDOX WINE

Compuesto antioxidante para la fermentación

DESCRIPCIÓN

Mezcla de alta solubilidad de compuestos orgánicos de alto poder antioxidante y reductor. REDOX WINE es un complejo de bajo impacto sensorial, fruto de la investigación conducida para identificar mezclas sinérgicas de antioxidantes naturales con elevados valores de potencial ORAC (capacidad de absorción de radicales del oxígeno).

COMPOSICIÓN

Levadura inertizada, taninos procianidínicos.

EMPLEO

REDOX WINE actúa directamente protegiendo de la oxidación los compuestos oxidables, incluso en ausencia de anhídrido sulfuroso. **REDOX WINE** participa en el metabolismo de la levadura provocando la liberación de moléculas reductoras por parte de la levadura y de las lías durante el refinamiento.

MODO DE USO

Se recomienda utilizar REDOX WINE suspendiendo el producto en agua en proporción igual a 10 veces su peso. Mezclar bien el producto creando una suspensión homogénea y añadir REDOX WINE al vino con un remontado, garantizando la homogeneización en la masa.

DOSIS DE EMPLEO

Mostos y vinos blancos y rosados: 10-20 g/hL

ENVASES

1 kg

CONSERVACIÓN

Envase cerrado: conservar en lugar fresco (temperatura inferior a 25°C), seco, ventilado y sin olores. El producto mantiene íntegras sus propias características durante al menos 24 meses desde la fecha de producción.

Envase abierto: cerrarlo cuidadosamente y conservarlo en un lugar fresco (temperatura inferior a 15°C), seco y ventilado. Utilizar el producto en breves plazos.

PELIGROSIDAD

Este producto debe ser almacenado, manipulado y usado de acuerdo con prácticas idóneas de higiene industrial y en conformidad con la legislación vigente. Producto para uso alimentario y enológico, de uso exclusivamente profesional.