

ANTIOX MUST

Antioxydant pour raisins et moût

DESCRIPTION

Mélange de puissants composés antioxydants à faible impact sensoriel, fruit de recherches menées pour identifier des synergies entre antioxydants naturels présentant une capacité ORAC élevée (capacité d'absorption des radicaux et de l'oxygène).

Grâce à sa composition spécifique, **ANTIOX MUST** est un antioxydant efficace même en l'absence d'anhydride sulfureux. **ANTIOX MUST** ne contient ni métabisulfite de potassium ni acide ascorbique.

COMPOSITION

Tanins galliques et proanthocyanidoliques.

UTILISATION

ANTIOX MUST neutralise les radicaux libres en maintenant le potentiel redox stable.

Il est indiqué pour protéger les moûts contre l'oxydation chimique et enzymatique, même sans recours à l'anhydride sulfureux.

MODE D'EMPLOI

Il est recommandé d'utiliser **ANTIOX MUST** en le suspendant dans de l'eau à un ratio de 10 fois son poids.

Il est conseillé d'appliquer **ANTIOX MUST** sur le raisin à la sortie de la trémie ou sur le moût à la sortie du pressoir. Bien mélanger le produit pour obtenir une suspension homogène et l'ajouter au moût lors d'un remontage, en garantissant une homogénéisation complète de la masse.

DOSES D'EMPLOI

Dosage conseillé : 5-15 g/hL sur moût ou ql. de raisin.

CONDITIONNEMENTS

1 kg

CONSERVATION

Emballage fermé: conserver dans un endroit frais (température inférieure à 25°C), sec, ventilé et sans odeurs. Le produit conserve ses caractéristiques pendant au moins 24 mois à partir de la date de production.

Emballage ouvert: refermer soigneusement et conserver dans un endroit frais (température inférieure à 15°C), sec et ventilé. Utiliser le produit rapidement.

DANGERS POTENTIELS

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