

ANTIOX MUST

Antioxidante para uva y mosto

DESCRIPCIÓN

Mezcla de potentes compuestos antioxidantes de bajo impacto sensorial, fruto de la investigación realizada para identificar mezclas sinérgicas de antioxidantes naturales con elevados valores de potencial ORAC (capacidad de absorción de radicales y oxígeno).

Gracias a su composición específica, **ANTIOX MUST** es un potente antioxidante incluso en ausencia de anhídrido sulfuroso. **ANTIOX MUST** no contiene metabisulfito de potasio ni ácido ascórbico.

COMPOSICIÓN

Taninos gálicos y proantocianidínicos.

USO

ANTIOX MUST neutraliza los radicales libres manteniendo estable el potencial redox.

Está indicado para proteger los mostos de la oxidación química y enzimática incluso sin recurrir al uso de anhídrido sulfuroso.

MODO DE EMPLEO

Se recomienda utilizar **ANTIOX MUST** suspendiendo el producto en agua en proporción igual a 10 veces su peso.

Se recomienda el uso de **ANTIOX MUST** sobre la uva en la descarga de la tolva o en el mosto a la salida de la prensa.

Mezclar bien el producto creando una suspensión homogénea y añadir **ANTIOX MUST** al mosto con un remontado garantizando la homogeneización en la masa.

DOSIS DE EMPLEO

Se aconseja una dosificación de: 5-15 g/hL sobre mosto o ql. de uva.

PRESENTACIONES

1 kg

CONSERVACIÓN

Envase cerrado: conservar en lugar fresco (temperatura inferior a 25°C), seco, ventilado y sin olores. El producto mantiene íntegras sus 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 breve plazo.

PELIGROSIDAD

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

CLASIFICACIONES Y DECLARACIONES

Conforme al Reg. CE 606/2009 – Conforme al Código Enológico Internacional.

Producto no certificado ecológico pero admitido para la producción de vinos ecológicos, en ausencia de productos disponibles de origen ecológico certificado (Reg. CE 203/2012).

Limitaciones de uso: No clasificado

Clasificación ADR: No clasificado

Declaración OGM: No contiene OGM; no proviene de OGM

Alérgenos: No contiene productos del anexo III bis de la directiva 2000/13/CE y sucesivas modificaciones.

Las informaciones contenidas en esta ficha son las disponibles en el estado actual de nuestros conocimientos.

Los usuarios están obligados a operar según las buenas prácticas de trabajo y según la legislación vigente; es también oportuno operar con pruebas preliminares.

Las indicaciones recogidas en este documento no constituyen garantía de obtención del resultado.