

## ANTIOX WINE

Tanino antioxidante de ação protetora

### DESCRIÇÃO

Mistura, composta por taninos enológicos, de elevada solubilidade de potentes compostos antioxidantes e antirradiculares 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 oxigénio).

### COMPOSIÇÃO

Taninos gálicos, taninos elágicos e proantocianidínicos.

### UTILIZAÇÃO

**ANTIOX WINE** atua sobre o potencial de oxidorredução provocando um imediato e forte abaixamento.

**ANTIOX WINE** desenvolve uma ação protetora dos compostos oxidáveis também na ausência de anidrido sulfuroso.

**ANTIOX WINE** preserva a frescura e a intensidade dos aromas. O vinho tratado resulta sensivelmente melhorado no exame organolético, com uma cor mais viva, perfumes mais intensos e um sabor mais agradável.

### MODO DE UTILIZAÇÃO

Recomenda-se utilizar **ANTIOX WINE** suspendendo o produto em água numa proporção igual a 10 vezes o seu peso.

Misturar bem o produto criando uma suspensão homogénea e adicionar **ANTIOX WINE** ao vinho com uma remontagem garantindo a homogeneização na massa. Recomenda-se o emprego de **ANTIOX WINE** durante a fase de envelhecimento do vinho. O serviço técnico Experti está à disposição para estudar protocolos específicos adaptados a cada vinho individual.

### DOSAGEM DE UTILIZAÇÃO

Aconselha-se uma dosagem de: 5-15 g/hL

### EMBALAGEM

Embalagens de 1 Kg

### CONSERVAÇÃO

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

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

### PERIGOSIDADE

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

**CLASSIFICAÇÕES E DECLARAÇÕES**

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

Produto não certificado biológico mas admitido para a produção de vinhos biológicos, na ausência de produtos disponíveis de origem biológica certificada (Reg. CE 203/2012).

Limitações de uso: Não classificado

Classificação ADR: Não classificado

Declaração OGM: Não contém OGM; não provém de OGM

Alergénios: Não contém produtos do anexo III bis da diretiva 2000/13/CE e sucessivas modificações.

*As informações contidas nesta ficha são as disponíveis no estado atual dos nossos conhecimentos.*

*Os utilizadores são obrigados a operar segundo as boas práticas de trabalho e segundo a legislação vigente; é também oportuno operar com provas preliminares.*

*As indicações reportadas neste documento não constituem garantia de obtenção do resultado.*