

ANTIOX MUST

Antioxidante para uva e mosto

DESCRIÇÃO

Mistura de potentes compostos antioxidantes 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 e do oxigénio).

Graças à sua específica composição, **ANTIOX MUST** é um forte antioxidante também na ausência de anidrido sulfuroso. **ANTIOX MUST** não contém metabissulfito de potássio nem ácido ascórbico.

COMPOSIÇÃO

Taninos gálicos e proantocianidínicos.

UTILIZAÇÃO

ANTIOX MUST neutraliza os radicais livres mantendo estável o potencial redox.

É indicado para proteger os mostos da oxidação química e enzimática também sem recorrer ao uso do anidrido sulfuroso.

MODO DE UTILIZAÇÃO

Recomenda-se utilizar **ANTIOX MUST** suspendendo o produto em água numa proporção igual a 10 vezes o seu peso. Recomenda-se o emprego de **ANTIOX MUST** sobre a uva no descarregamento da tremonha ou no mosto à saída da prensa. Misturar bem o produto criando uma suspensão homogénea e adicionar **ANTIOX MUST** ao mosto com uma remontagem garantindo a homogeneização na massa.

DOSAGEM DE UTILIZAÇÃO

Aconselha-se uma dosagem de: 5-15 g/hL sobre mosto ou ql. de uva.

EMBALAGEM

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.