

Redoxvin

Protección frente a oxidaciones con acción complejante de hierro

CARACTERÍSTICAS

Redoxvin previene la oxidación en vinos. Además, ayuda a conseguir una mejor estabilidad colorante y aromática. Debido a la acción del ácido cítrico, mantiene el hierro en estado reducido (Fe(II)) siendo por tanto soluble, por lo cual previene la quiebra férrica.

La asociación entre ascórbico y cítrico permite reducir rápidamente el oxígeno disuelto en el vino e impedir la formación de complejos a base de hierro, por lo que se evita un posible enturbiamiento, pudiendo incluso evitar el tratamiento con ferrocianuro potásico.

La presencia de metabisulfito potásico mantiene constante los niveles de SO₂ libre.

Redoxvin mantiene la frescura y el carácter afrutado de los vinos.

APLICACIÓN

En vino, especialmente en el tratamiento de aquellos poco alcohólicos y de baja acidez total.

CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

Vinos más frescos en nariz y con mayor intensidad aromática.

COMPOSICIÓN

Ácido ascórbico, metabisulfito potásico, ácido cítrico anhidro y ácido metatárrico.

Alérgeno: Contiene sulfitos

DOSIS

| | |
|-----------------------------------|------------|
| Efecto antioxidante y anti-hierro | 10-15 g/hl |
| Estabilización microbiológica | 20-30 g/hl |
| Vinos blancos y rosados | 10-30 g/hl |
| Vinos tintos | 10-20 g/hl |

Dosis máxima legal: 75 g/hl

El contenido total de anhídrido sulfuroso no puede superar los 150 mg/l para vinos tintos y los 200 mg/l para vinos blancos y rosados. Si la cantidad de azúcar residual (expresada en glucosa+fructosa) es igual o superior a 5 g/l, los valores permitidos son de 200 mg/l para vinos tintos y de 250 mg/l para vinos blancos y rosados.

*NOTA: La dosificación de **Redoxvin** se determinará en ensayos previos, y dependerá de las necesidades de cada vino.*

MODO DE EMPLEO

Disolver la dosis de **Redoxvin** a utilizar en 10 veces su peso en vino, evitando en lo posible cualquier aireación. Incorporar al volumen total asegurando su homogeneización.

ASPECTO FÍSICO

Polvo fino de color blanco.

PRESENTACIÓN

Envase de 1 kg.

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS

| | |
|---------------------|-------|
| pH (1 %) | < 4 |
| Cenizas [%] | < 30 |
| Humedad [%] | < 2 |
| SO ₂ [%] | 15-22 |

CONSERVACIÓN

Conservar en el envase de origen, en lugar fresco y seco, ausente de olores.

Una vez abierto debe emplearse lo antes posible.

Consumo preferente: antes de 3 años a partir del envasado.