

## REDOX WINE

### Composto antiossidante per la fermentazione

#### DESCRIZIONE

Miscela a elevata solubilità di composti organici ad alto potere antiossidante e riducente. REDOX WINE è un complesso a basso impatto sensoriale, frutto della ricerca condotta per identificare miscele sinergiche di antiossidanti naturali con elevati valori di potenziale ORAC (capacità di assorbimento dei radicali dell'ossigeno).

#### COMPOSIZIONE

Lievito inertato, tannini procianidinici.

#### IMPIEGO

**REDOX WINE** agisce direttamente proteggendo dall'ossidazione i composti ossidabili, anche in assenza di anidride solforosa. **REDOX WINE** partecipa al metabolismo del lievito provocando il rilascio di molecole riducenti da parte del lievito e della feccia durante l'affinamento.

#### MODALITÀ D'USO

Si raccomanda di utilizzare REDOX WINE sospendendo il prodotto in acqua in rapporto pari a 10 volte il suo peso. Miscelare bene il prodotto creando una sospensione omogenea e aggiungere REDOX WINE al vino con un rimontaggio, garantendo l'omogeneizzazione nella massa.

#### DOSI DI IMPIEGO

Mosti e vini bianchi e rosati: 10-20 g/hL

#### CONFEZIONI

1 kg

#### CONSERVAZIONE

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco (temperatura inferiore a 25°C), asciutto, ventilato e privo di odori. Il prodotto mantiene integre le proprie caratteristiche per almeno 24 mesi dalla data di produzione.

Confezione aperta: richiuderla accuratamente e conservarla in un luogo fresco (temperatura inferiore a 15°C), asciutto e ventilato. Utilizzare il prodotto in tempi brevi.

#### PERICOLOSITÀ

Questo prodotto deve essere immagazzinato, manipolato ed usato in accordo con idonee pratiche di igiene industriale ed in conformità alla legislazione vigente. Prodotto per uso alimentare ed enologico, ad esclusivo uso professionale.