

ANTIOX MUST

Antiossidante per uva e mosto

DESCRIZIONE

Miscela di potenti composti antiossidanti 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 e dell'ossigeno).

Grazie alla sua specifica composizione, **ANTIOX MUST** è un forte antiossidante anche in assenza di anidride solforosa. **ANTIOX MUST** non contiene metabisolfito di potassio né acido ascorbico.

COMPOSIZIONE

Tannini gallici e proantocianidinici.

IMPIEGO

ANTIOX MUST neutralizza i radicali liberi mantenendo stabile il potenziale redox.

È indicato per proteggere i mosti dall'ossidazione chimica ed enzimatica anche senza ricorrere all'uso dell'anidride solforosa.

MODALITÀ D'USO

Si raccomanda di utilizzare **ANTIOX MUST** sospendendo il prodotto in acqua in rapporto pari a 10 volte il suo peso.

Si raccomanda l'impiego di **ANTIOX MUST** sull'uva allo scaricamento della tramoggia o nel mosto all'uscita dalla pressa. Miscelare bene il prodotto creando una sospensione omogenea ed aggiungere **ANTIOX MUST** al mosto con un rimontaggio garantendo l'omogeneizzazione nella massa.

DOSI DI IMPIEGO

Si consiglia un dosaggio di: 5-15 g/hL su mosto o ql. d'uva.

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.

CLASSIFICAZIONI E DICHIARAZIONI

Conforme al Reg. CE 606/2009 – Conforme al Codice Enologico Internazionale.

Prodotto non certificato biologico ma ammesso per la produzione di vini biologici, in assenza di prodotti disponibili di origine biologica certificata (Reg. CE 203/2012).

Limitazioni d'uso: Non classificato

Classificazione ADR: Non classificato

Dichiarazione OGM: Non contiene OGM; non proviene da OGM

Allergeni: Non contiene prodotti dell'all. III bis della direttiva 2000/13/CE e successive modifiche.

Le informazioni contenute in questa scheda sono quelle disponibili allo stato attuale delle nostre conoscenze.

Gli utilizzatori sono tenuti ad operare secondo le buone pratiche di lavoro e secondo la legislazione vigente; è altresì opportuno operare con prove preliminari.

Le indicazioni riportate su questo documento non costituiscono garanzia di ottenimento del risultato.