



RIDOX WINE EB

Antiossidante – Stabilizzante

1- DESCRIZIONE

Il RIDOX WINE agisce sul potenziale di ossidoriduzione provocandone un immediato e forte abbassamento; l'azione riducente continua fino a stabilizzarsi dopo pochi giorni su valori minimi e costanti.

E' efficace contro le ossidazioni, spunto, fioretta, alterazioni batteriche in genere e mantiene il ferro allo stato ferroso evitando, in alcuni casi, l'impiego del ferrocianuro di potassio.

Il vino trattato risulta sensibilmente migliorato all'esame organolettico, ha un colore più vivace, un profumo più intenso e un sapore più gradevole.

2- COMPOSIZIONE

Acido L Ascorbico 21% , Acido Citrico Anidro 38%, Potassio Pirosofito 38%, Acido Metatartrico 3%
Conforme alle vigenti legislazioni Nazionali e Comunitarie.

3- MODALITA' D'USO

Sciogliere la dose di RIDOX WINE nel vino e aggiungere la soluzione alla massa effettuando il rimontaggio a ciclo chiuso per evitare arieggiamenti. E' possibile aggiungere RIDOX WINE anche a vini già filtrati ed è perfettamente solubile.

4- DOSI

Da 10 a 30 gr/hl (in fase curativa è bene usare la dose massima).

5- CONFEZIONI

Da Kg. 1