

# REDOXY PLUS

## ANTIOXIDANTE

Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo, dentro del marco legal para la Enología.  
(Ácido cítrico, metabisulfito de potasio, ácido ascórbico, ácido metatartárico). Conforme al reglamento CE n°606/2009.

### Características Físicas

Aspecto..... polvo  
Color ..... blanco  
Olor..... ligeramente a SO<sub>2</sub>

### Análisis Químicos (Valores indicativas)

|                       |           |                |         |
|-----------------------|-----------|----------------|---------|
| SO <sub>2</sub> ..... | 18 %      | Arsénico ..... | < 3 ppm |
| Cenizas.....          | 0,1 %     | Mercurio.....  | < 1 ppm |
| Plomo.....            | < 3,5 ppm |                |         |

### Uso en Enología

Propiedades: estabilización microbiológica y frente a la oxidación de los vinos blancos, tintos y rosados.

Dosis de empleo: 5 a 15 g/hL (6 g liberan alrededor de 1 g de SO<sub>2</sub>).

Preparación: disolver el producto en 10 veces su volumen de vino.

REGULACIÓN CE: dosis máxima legal: 55 g/hL.

Contiene sulfitos. Para la UE y ciertos países, el empleo de los sulfitos implica un etiquetado específico. Es conforme a la reglamentación en vigor.

### Almacenamiento - Fecha de uso óptima

- Conservar fuera del suelo en el envase de origen a temperatura moderada (0 a 22°C) en un lugar seco que no puede comunicar olores.
- Fecha de uso óptima: 3 años después del envasado. No utilizar paquetes abiertos.

### Envase

Paquetes de 1 Kg. (en cajas de 10 Kg.).

