

REDOXY PLUS

ANTIOXYDANT

Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe, dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. (Acide citrique, Metabisulfite de Potassium, Acide Ascorbique, Acide Méatartrique).
Conforme au règlement (UE) n° 2019/934.

Caractéristiques physiques

Aspect poudre
Couleur blanche
Odeur très légère de SO₂

Analyses chimiques (valeur indicative)

SO ₂	18 %	Arsenic.....	< 3 ppm
Cendres sulfuriques	0,1 %	Mercuré	< 1 ppm
Plomb.....	< 2 ppm		

Emploi en œnologie

Propriétés : stabilisation microbologique et vis à vis de l'oxydation des vins blancs, rouges et rosés

Dose moyenne d'emploi : 5 à 15 g/hL (6 g libèrent environ 1 g de SO₂)

Préparation : dissoudre le produit dans environ 10 fois son volume de vin

Réglementation C.E. : dose maximum légale 55 g/hL

Contient des sulfites. Pour l'union Européenne et certains pays, son emploi peut impliquer une étiquette spécifique. Se conformer à la réglementation en vigueur.

Recommandation de conservation

- Conserver hors sol dans l'emballage d'origine non ouvert à température modérée dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.
- DLUO : 3 ans

Conditionnement

Sachet de 1kg



LAFFORT

l'œnologie par nature