

---

# 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 Métatartrique).  
Conforme au règlement CE n°606/2009.

### Caractéristiques physiques

---

Aspect ..... poudre  
Couleur ..... blanche  
Odeur ..... très légère de SO<sub>2</sub>

### Analyses chimiques (valeur indicative)

---

SO <sub>2</sub> .....	18 %	Arsenic.....	< 3 ppm
Cendres.....	0, 1 %	Mercuré.....	< 1 ppm
Plomb.....	< 3,5 ppm		

### Emploi en œnologie

---

Propriétés : stabilisation microbiologique 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 SO<sub>2</sub>)

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.

### Stockage – D.L.U.O.

---

- Conserver hors sol dans l'emballage d'origine à température modérée (0 à 22° C) dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs
- DLUO : 3 ans
- Ne pas utiliser un emballage entamé

### Conditionnement

---

Sachet de 1kg



## LAFFORT

*l'œnologie par nature*