

REDOXY PLUS

ANTIOSSIDANTE

Atto all'elaborazione di prodotti destinati al consumo umano diretto. Per uso enologico Acido citrico, Metabisolfito di potassio, Acido ascorbico, Acido metatartarico. Conforme al regolamento CE n°606/2009.

Caratteristiche Fisiche

Aspetto polvere
 Colore bianco
 Odore debole odore di SO₂

Analisi Tipo (valori indicativi)

SO ₂	18 %	Arsenico	< 3 ppm
Ceneri solforica	0,1 %	Mercurio	< 1 ppm
Piombo.....	< 2 ppm		

Impiego in Enologia

Proprietà : stabilizzazione microbiologica e nei confronti delle ossidazioni dei vini bianchi, rossi e rosati

Dose media d'impiego : 5-15 g/hL (6 g liberano circa 1 g di SO₂)

Preparazione : diluire il prodotto in un volume di vino pari a 10 volte il suo peso

Legislazione : dose massima legale 55 g/hL

Contiene solfiti. Per l'UE ed alcuni paesi, l'occupazione dei solfiti implica un'etichettatura specifica. Conformarsi alla regolamentazione in vigore.

Stoccaggio – D.L.U.O.

- Conservare nell'imballaggio d'origine a una temperatura compresa tra 0 e 22° C in locali asciutti privi di odori sgradevoli
- DLUO: 3 anni
- Non usare confezioni già aperte

Confezionamento

Sacchetto da 1 kg



LAFFORT

l'œnologie par nature