

REDOXY PLUS

Stabilizzante e antiossidante composto da acido citrico, metabisolfito di potassio, acido ascorbico ed acido metatartarico. Atto all'elaborazione di prodotti destinati al consumo umano diretto. Per uso enologico. Conforme al Regolamento (UE) n°2019/934.

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 :

- 10 - 25 g/hL su bianchi o rosati (6 g liberano circa 1 g di SO₂)
- 10 - 20 g/hL sui rossi.

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

Legislazione : dose massima legale 122 g/hL

Contiene solfiti. Conformarsi alla regolamentazione in vigore e le disposizioni specifiche di etichettatura.

Indicazioni di conservazione

Conservare, preferibilmente a temperatura moderata, nella confezione originale integra, non a diretto contatto con il suolo, in locali asciutti e privi di odori

DLUO (confezione originale integra): 3 anni

Confezionamento

Sacchetto da 1 kg



LAFFORT

l'œnologie par nature