

REDOX AROM

Antiossidante per la protezione degli aromi nei vini

REDOX AROM

Per ottenere vini ricchi dal punto di vista aromatico è necessario innanzitutto mantenere le molecole delle sostanze odorose che interessano in uno stato percepibile.

Redox Arom è il prodotto specifico per evitare l'ossidazione dei componenti dell'aroma dei vini.

La sua specifica formulazione consente di sfruttare al massimo l'azione protettiva dell'acido ascorbico, coadiuvata dalla presenza opportunamente bilanciata di anidride solforosa e tannini ad alto potere antiossidante, che permettono una rapida e sicura eliminazione dei composti ossidanti che si possono formare.

Aggiunto negli stadi precoci della vinificazione (meglio se a mosto o direttamente sull'uva raccolta) grazie alla sua avidità di ossigeno, **Redox Arom** consente l'instaurarsi di un ambiente ossidoriduttivo ottimale, tale da consentire una maggiore e rapida stabilizzazione degli aromi varietali presenti (es: linalolo) e delle componenti fenoliche, permettendo di evitare precoci ossidazioni o polimerizzazioni, che comprometterebbero una successiva corretta evoluzione del bouquet e del colore.

Aggiunto in fase pre-fermentativa **Redox Arom** previene inoltre la formazione di odori di ridotto (H_2S e tioli volatili) e contribuisce a mantenere a livelli bassi composti di ossidazione che si possono formare sia durante la fermentazione che in fasi successive, come acetaldeide e g-butirilattone.

Redox Arom limita l'azione degli enzimi ossidasi (es: laccasi), e ciò risulta particolarmente utile in caso di vendemmie anomale o con elevata incidenza di malattie nel vigneto.

Al termine della fermentazione i vini trattati con **Redox Arom** si distinguono per una maggiore pulizia e finezza dell'aroma, un percepibile incremento del sentore fruttato ed una maggiore stabilità del colore.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO

Da 10 a 20 g/hl. Sciogliere in poca acqua o mosto, e aggiungere direttamente alla massa da trattare omogeneizzando bene il tutto. Per l'aggiunta sull'uva prima della pigiatura il prodotto può essere sciolto preventivamente in poca acqua e cosparso direttamente sui grappoli.

COMPOSIZIONE

Polvere bianca cristallina costituita da acido L-ascorbico (E300) 35%; K metabisolfito deumidificato (E224) 55%, gallotannini purificati 10%

CONFEZIONI

Sacchetti in termoaccoppiato da kg 1.

Mantenere il prodotto nella sua confezione integra in luogo protetto.



DAL CIN GILDO s.p.a.
20863 Concorezzo (MB)
Via I Maggio, 67 - Italy
Tel. +39 039 6049477 - Fax +39 039 6886150
dalcin.com - enolia@dalcin.com

