

SCHEDA TECNICA:

NOXYGEN

ANTIOSSIDANTE - STABILIZZANTE

CARATTERISTICHE SPECIFICHE

NOXYGEN è un prodotto formulato ad alto potere antiossidante.

La sua efficacia è dovuta al sinergismo dei suoi componenti e più precisamente:

- all'acido ascorbico che previene le alterazioni del vino riducendo l'ossigeno contenuto nel vino;
- alla combinazione dell'acido citrico impedendo la formazione di complessi a base di ferro precipitabili;
- al contenuto di anidride solforosa che abbassa il potenziale ossido-riduttivo a favore di sostanze di natura riducente con conseguente prolungamento dell'azione antiossidante ai fini di conservazione e mantenimento delle caratteristiche del colore, limpidezza, bouquet e freschezza originari del vino anche dopo un prolungato invecchiamento.

UTILIZZO

NOXYGEN è indispensabile per tutti i tipi di vino ma soprattutto in quelli poco alcolici, bassi di acidità e con un elevato contenuto in ferro.

MODALITA' D'UTILIZZO

Sciogliere NOXYGEN in poco vino, quindi aggiungere alla massa in rimontaggio evitando apporti di ossigeno.

Non provoca depositi e deve essere aggiunto alla fine della lavorazione prima o dopo l'ultima filtrazione.

DOSI CONSIGLIATE

10-25 g/hl a seconda delle caratteristiche del vino da trattare.

COMPOSIZIONE

Acido citrico anidro E330, 38%

Potassio Metabisolfito E224 conservativo antimicrobico antiossidante 40%

Acido L ascorbico E300 antiossidante, 19%

Acido Metatartarico 3 %

Contiene solfiti

IMBALLI

Sacchetto 1 kg.

**PRODOTTO PER USO ENOLOGICO ED ALIMENTARE. USO LIMITATO.
CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO.
TEME GLI ODORI, CONSERVARE IN LUOGO NEUTRO.**

Alla consegna di questo prodotto viene fornita una scheda di sicurezza.