

NOOXID

Antioxidante – Estabilizante Composto



CARACTERÍSTICAS

NOOXID é um produto formulado de alto poder antioxidante.

A sua eficácia se dá devido à sinergia dos seus componentes e mais precisamente:

- Ao ácido ascórbico que previne as alterações do vinho reduzindo o oxigênio contido no vinho.
- A combinação do ácido cítrico impedindo a formação de complexos precipitáveis a base de ferro.
- Ao conteúdo de anidrido sulfuroso que baixa o potencial óxido-redutivo em favor de substâncias de natureza redutivas com conseqüente prolongamento da ação antioxidante. Tal ação tem o propósito de conservar e manter as características da cor, limpidez, bouquet e frescor originário do vinho também depois de um prolongado envelhecimento.

APLICAÇÃO

NOOXID é indispensável para todos os tipos de vinhos, mas sobretudo para aqueles pouco alcoólicos, baixos de acidez e com elevado conteúdo de ferro.

COMPOSIÇÃO

Ácido ascórbico – Ácido cítrico - Metabissulfito de potássio

MODO DE USO

Dissolver NOOXID em pouco vinho, a fim de agregar a massa em remontagem evitando a incorporação de oxigênio. Não provoca depósitos e deve ser agregado ao fim da elaboração antes ou depois da última filtração.

DOSE DE EMPREGO

10-25 g/hl , segundo as características do vinho a tratar

EMBALAGEM

- Pacotes de 1 kg

Este produto é considerado
ALERGÊNICO, conforme a
Resolução nº 26 de
02/06/2015.

Contém no produto:
Anidrido Sulfuroso

