

ANTIOXIDANTES

ENOXBLANC

Coadyuvante enológico que contiene dióxido de azufre y ácido ascórbico; permitiendo reducir la acción antioxidante del oxígeno en el mosto. De este modo mantenemos y propiciamos la expresión de las moléculas aromáticas de las principales variedades blancas finas: S. Blanc, Verdejo, Moscatel, Gewürztraminer entre otras.

Composición: 50% Metabisulfito potásico + 50% Ác. Ascórbico

Modo de preparación: Espolvorear o disolver el producto en agua (1:10).

Aplicar sobre las uvas en la tolva, en la prensa o en el mosto inmediatamente después de ser obtenido.

Dosis: 15-25 g/Hl

Envase: Bolsa de 0,5 kg

ENOX TAN

Coadyuvante enológico que contiene dióxido de azufre, ácido ascórbico y taninos hidrolizables (gálico). Reduce la acción antioxidante del oxígeno en el mosto y gracias a la el aporte de los taninos se inhiben las peroxidasas (tirosinasa y lacasa) y estabilizamos los radicales libres. Mantenemos y propiciamos la expresión de las moléculas aromáticas de las principales variedades blancas finas: S. Blanc, Verdejo, Moscatel, Gewürztraminer entre otras.

Composición: 55% Metabisulfito potásico + 35% Ác. Ascórbico + 10 % Taninos Hidrolizables

Modo de preparación: Espolvorear o disolver el producto en agua (1:10).

Aplicar sobre las uvas en la tolva, en la prensa o en el mosto inmediatamente después de ser obtenido

Dosis: 15-25 g/Hl

Envase: Bolsa de 0,5 kg

ENOX TINTO

Coadyuvante enológico que contiene dióxido de azufre y taninos hidrolizables (gálico); formulado específicamente para evitar la oxidación de los antocianos . Reduce la acción antioxidante del oxígeno del mosto, mejora la estabilidad de color y ayuda a evitar la acción de las peroxidasas (tirosinasa y lacasa).

Composición: 80% Metabisulfito potásico + 20 % Taninos Hidrolizables

Modo de preparación: Espolvorear o disolver el producto en agua (1:10).

Aplicar sobre las uvas en la tolva, en la prensa o en el mosto inmediatamente después de ser obtenido

Dosis: 10 -20 g/Hl

Envase: Bolsa de 1kg