

REDOXYL

CORRECTORES

Dosis límite legal autorizada : 25 mL/hL, excepto que el vino tratado no contenga un tenor en cobre superior a 1 mg/L.

→ APLICACIONES ENOLÓGICAS

REDOXYL es una solución enológica para la prevención y el tratamiento de los gustos de reducido.

REDOXYL se utiliza tanto en vinos tranquilos como en vinos de base para vinos espumosos y en el degüelle.

→ MODO DE EMPLEO

Diluir la dosis necesaria en 100 veces su volumen de vino antes de incorporarlo al vino.

- En vinos tranquilos : Durante el trasiego y aeración del vino, incorporar el producto.

Repetir la operación hasta la desaparición completa del gusto de reducido.

- En vinos de base : Incorporar **REDOXYL** en el licor de tiraje con los fermentos.

→ DOSIS DE EMPLEO

- En vinos tranquilos :

- de 3 a 8 mL/hL

NB : en vinos a finales de fermentación, la dosis puede ser aumentada.

- En vinos de base :

- de 2,5 a 5 mL/hL

→ PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- 1 L, 5 L y 10L

Conservar en lugar seco, sin olores, a temperatura entre 5 y 20° C, sin contacto con la luz.

La fecha óptima de utilización de **REDOXYL** en su embalaje de origen está indicada en la etiqueta del producto.