

SOUPER CLARIFIER OXIDOREDUCTIVO

INTERÉS ENOLÓGICO :

Es un complejo sinérgico de alto rendimiento de formulación balanceada para impedir desequilibrios físicos, químicos y biológicos de los vinos.

Actúa con una eficaz propiedad reductora controlando las oxidaciones enzimáticas y protegiendo las características cromáticas de los vinos, impidiendo la quebradura oxidásicas, reduce las quinonas coloreadas formadas por oxidación de grupos ortodifenoles.

Restablece el equilibrio de los vinos blancos maderizados debido al etanal presente, fijando en pocas horas el oxígeno disuelto.

Previene la "enfermedad de la botella" originada por el intercambio gaseoso. Este antioxidante es protector de la casse-ferrica formando complejos solubles con el Fe +3 manteniendo en estado reducido (Fe +2) importante catalizador de fenómenos de oxido reducción de alcoholes superiores y esteres.

Actúa a través de su sinérgica formulación, como nivelador del potencial redox del vino, descendíendolo hasta valores óptimos, y en cuyo tamponamiento radica su mayor virtud.

Valores comprendidos de Rh entre 9-10 permiten mantener en estado reducidos los terpenos, esteres, alcoholes superiores que son los responsables del aroma fino y delicado.

La característica bactericida y fungicida que posee, otorga gran estabilidad biológica al vino, como así también en otro sentido, evita virtuales enturbiamientos ante vinos aereados y desmetalizaciones insuficientes con ferrocianuro, ya que al disminuir sensiblemente el rh permite la estabilidad del hierro.

En nuestros ensayos con dosis entre 15-20 g/hl adicionados a vinos con un alto grado de oxidación revelado fundamentalmente en la ABS 420 Mn es notoriamente disminuida su valor de lectura en contra posición del ABS 370 Mn (medición de verdes).

DOSIS DE USO:

Se recomienda siempre hacer ensayos previos, pero podemos sugerir dosis entre 10 y 25 g/Hl, teniendo en cuenta la dosis de anhídrido sulfuroso libre del vino.

PRESENTACIÓN:

Bolsa por 25kgs