OxyLess V

ANTIOSSIDANTE SPECIFICO PER IL VINO

Conforme al Codice Enologico Internazionale. Non deriva da organismi geneticamente modificati.

OxyLess è una famiglia di prodotti antiossidanti appositamente studiata per prevenire l'ossidazione dei composti sensibili all'ossigeno e garantire in questo modo la completa protezione del substrato utilizzando una minore quantità di anidride solforosa.

OxyLess grazie alle diverse formulazioni (OxyLess U, OxyLess M e OxyLess V) garantisce una specifica e completa protezione dall'ossigeno in ogni fase della vinificazione.

Applicazioni:

per prevenire l'ossidazione dei vini rossi e bianchi durante le operazioni di travaso dopo la fine della fermentazione alcolica.

Prodotto:

associazione di prodotti antiossidanti che grazie ai suoi componenti previene le ossidazioni durante le operazioni di travaso dei vini. La presenza di acido L-ascorbico elimina l'ossigeno presente e consente una riduzione della quantità di anidride solforosa necessaria per la protezione dalle ossidazioni.

La simultanea presenza di solforosa permette di bloccare l'azione dell'acqua ossigenata e di eventuali radicali liberi. Il tannino proantocianidinico di the verde ricco in flavonoidi caratterizzato da un basso impatto aromatico permette di migliorare la struttura e il corpo dei vini, di stabilizzare la frazione colorante eventualmente ancora instabile e di accelerare il consumo dell'ossigeno discioltosi durante il travaso.

L'abbinamento ad adeguati sistemi di affinamento, esaltano il carattere complessivo del vino.

Vantaggi:

l'impiego di OxyLess V nelle fasi di travaso dei vini permette di condurre delle ossidazioni in ambiente riduttivo cioè di fare assorbire al vino solo la quantità di ossigeno necessaria alla sua naturale evoluzione. Permette di ridurre la quantità di anidride solforosa.

Composizione

Potassio metabisolfito, acido L-ascorbico, tannino proantocianidinico di tè verde ricco in flavonoidi

Caratteristiche

Aspetto: Polvere.

Colore: Beige.

Dosaggio

10-20 g/hl sui vini bianchi e rossi, in un'unica soluzione

Modalità d'impiego

Prima di ogni travaso aggiungere OxyLess V per prevenire l'eccessivo apporto di ossigeno al vino.

Sciogliere OxyLess V in acqua in rapporto 1:10 ed aggiungere uniformemente al vino prima di ogni travaso.

Conservazione

Conservare in ambiente fresco ed asciutto.

La confezione una volta aperta deve essere richiusa accuratamente e conservata in ambiente fresco ed asciutto.

Note

Ogni 10 g/hl di OxyLess V apportano 28 mg/l di solforosa e 25 mg/l di acido L-ascorbico.

L'impiego di OxyLess V è particolarmente consigliato se si rendono necessari un numero di travasi maggiore al previsto. Per la riduzione della quantità di anidride solforosa. Per vini con pH elevati

Confezioni

Cod. 118206 - pacchetti da 1 kg

Perdomini IOC
Révélons votre différence

Perdomini-IOC S.p.A.
Via Salvo D'Acquisto, 2 - 37036 S. Martino Buon Albergo (VR) Italy
tel. +39-045-8788611 r.a. fax +39-045-8780322
fax uff. vendite +39-045-8780122
www.perdomini-ioc.com - info@perdomini-ioc.com

Stabilimento di produzione di San Martino Buon Albergo (VR). Azienda con Sistema di Gestione Qualità, l'Ambiente e la Sicurezza Alimentare certificato da Certiquality secondo le norme UNI EN ISO 9001, UNI EN ISO 14001 e FSSC 22000. Le informazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze e sono fornite senza garanzia in quanto le condizioni di utilizzo sono a carico del cliente. L'utilizzatore è sempre tenuto a rispettare la legislazione nazionale ed internazionale vigente.

Rev. 02/24