

# Ferrobloc

## STABILIZZANTE OSSIDORIDUTTIVO

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

Antiossidante polivalente specifico per la prevenzione dei fenomeni ossidativi nei vini.

Ferrobloc è confezionato in modo da garantirne la massima stabilità ed efficacia nel tempo.

### Il perfetto equilibrio dei componenti garantisce un'azione sinergica ed efficace

Ferrobloc contiene acido ascorbico, acido citrico e piro-solfito di potassio. Il perfetto equilibrio di questi costituenti permette una loro azione sinergica nei riguardi dei fenomeni ossidativi e delle casse ferrica ed enzimatica. L'acido ascorbico è un forte agente riducente, è quindi in grado di reagire con l'ossigeno disciolto nel vino evitando l'ossidazione delle sostanze aromatiche e coloranti. L'acido ascorbico trasforma inoltre lo ione ferrico, catalizzatore delle reazioni ossidative e responsabile della casse ferrica, in ione ferroso solubile.

La SO<sub>2</sub> che si forma dal piro-solfito di potassio mantiene l'acido ascorbico nella forma ridotta preservandone in questo modo l'attività. L'acido citrico completa e potenzia l'azione dell'acido ascorbico complessando il ferro e gli altri metalli presenti nel vino.

### Vantaggi dell'uso di Ferrobloc

L'uso di Ferrobloc, abbassando l'equilibrio ossidoriduttivo del vino, previene l'insorgenza di fenomeni ossidativi che possono conferire al vino carattere di svanito e perdita di freschezza e vivacità.

Ottimi risultati si ottengono nella prevenzione e nella cura del decoloramento di colore dovuto a casse ossidative. Infine, grazie all'azione complessante sul ferro, Ferrobloc può sostituire o coadiuvare il trattamento al ferrocianuro di potassio.

### Garanzia di vini stabili nel tempo

Aggiungendo Ferrobloc nel vino prima della filtrazione che precede l'imbottigliamento, si assicura una stabilità duratura e un'azione determinante per l'ottenimento di vini freschi, delicati e ricchi di fruttato.

### Composizione

Acido citrico anidro (E330) 40%

Potassio metabisolfito (E224) 39%

Acido L-ascorbico (E300) 21%

### Caratteristiche

Aspetto: polvere

Colore: bianco

### Dosaggio

10-25 g/hl nei vini bianchi.

10-20 g/hl nei vini rosati e rossi.

### Modalità d'impiego

Sciogliere Ferrobloc in poco vino ed aggiungerlo subito alla massa mantenuta in rimontaggio, senza arieggiamenti. È consigliabile l'uso di elettroagitatori.

### Conservazione

Il prodotto, essendo igroscopico, va conservato nell'imballo chiuso, fuori dal contatto con l'aria ed in locali asciutti.

### Avvertenze

L'aggiunta di 10 g/hl aumenta di circa 20 mg/l il tenore di anidride solforosa totale.

### Confezioni

Cod. 113663 - pacchi da 1 kg

