

# OxyLess M

## ANTIOSSIDANTE SPECIFICO PER MOSTO

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

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:

protegge gli aromi varietali e di fermentazione dei vini bianchi e rosati.

### Prodotto:

associazione di prodotti antiossidanti che grazie ai suoi componenti permette di ottenere vini freschi e fruttati con una longevità maggiore rispetto ai vini non trattati con OxyLess M. La presenza di scorze a rapido rilascio di glutazione aumenta la shelf-life del vino. L'assenza di anidride solforosa e la contemporanea presenza di tannini gallici e proantocianidinici nella formulazione di OxyLess M permette di mantenere nella forma non ossidata il glutazione.

### Vantaggi:

l'impiego di OxyLess M alla fine della fermentazione alcolica permette di conservare il glutazione nel mosto. OxyLess M permette di avere limitate quantità di acetaldeide e acido solfidrico proveniente dal metabolismo del lievito con un netto miglioramento della qualità globale del vino. La concomitante presenza di tannino contribuisce al miglioramento della struttura e dell'equilibrio gustativo del vino finale.

### Composizione

Scorze di lievito ricche in glutazione (GSH) e aminoacidi solforati, tannino gallico e tannino proantocianidinico ricco in flavonoidi.

### Caratteristiche

Aspetto: Polvere.

Colore: Beige.

### Dosaggio

20-30 g/hl sul mosto di uve bianche e 10-20 g/hl sul mosto di uve rosse in un'unica soluzione.

### Modalità d'impiego

Oxyless M va impiegato alla fine della fermentazione alcolica.

Sciogliere OxyLess M in acqua in rapporto 1:10 ed aggiungere uniformemente al mosto/vino alla fine della fermentazione alcolica.

### Conservazione

Conservare in ambiente fresco ed asciutto.

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

### Note

L'impiego di OxyLess M è particolarmente consigliato durante la fermentazione di vini destinati ad essere consumati giovani, o a vini destinati all'affinamento sur lies.

Dose massima consentita 45 g/hl.

### Confezioni

Cod. 118204 - pacchetti da 1 kg

