

# OxyLess U

## ANTIOSSIDANTE SPECIFICO PER UVA

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:

prevenire l'ossidazione dei composti aromatici e l'imbrunimento dei mosti delle uve rosse e bianche durante le fasi pre-fermentative (raccolta, scarico dell'uva, in pressa).

### Prodotto:

associazione di prodotti antiossidanti che grazie ai suoi componenti previene le ossidazioni. In particolare l'acido L-ascorbico elimina l'ossigeno presente, limitando contemporaneamente l'azione degli enzimi ossidativi come la laccasi e la polifenolossidasi. La simultanea presenza di tannini gallici e solforosa permette di bloccare l'azione dell'acqua ossigenata e di eventuali radicali liberi. La presenza di tannini proantocianidinici, ricchi in flavonoidi, permette di ottenere vini più fruttati e complessi (in abbinamento ad adeguati sistemi di vinificazione, esaltano il carattere varietale). Inoltre l'impiego precoce di anidride solforosa limita la proliferazione di lieviti e batteri indigeni, spesso causa di deviazioni olfattive.

### Vantaggi:

l'impiego di OxyLess U nelle fasi pre-fermentative permette di avere fermentazioni alcoliche regolari in quanto la proliferazione di lieviti e di batteri lattici indigeni è ostacolata dall'azione del tannino idrolizzabile e del metabisolfito di potassio. OxyLess U svolge un'importante azione contro gli enzimi ossidativi. Inoltre grazie all'esclusiva formulazione permette di ottenere vini freschi e fruttati.

### Composizione

Potassio metabisolfito, acido L-ascorbico, tannino gallico, tannino proantocianidinico ricco in flavonoidi.

### Caratteristiche

Aspetto: Polvere.

Colore: Beige.

### Dosaggio

10-25 g/hl sulle uve bianche e 20-30 g/hl sulle uve rosse, a seconda delle necessità e delle condizioni tecnico/enologiche della cantina, è consigliato il frazionamento della dose di OxyLess U in più fasi.

### Modalità d'impiego

OxyLess U va impiegato durante la raccolta (particolarmente indicato se la raccolta è meccanica), durante lo scarico delle uve o in pressa.

Sciogliere OxyLess U in acqua in rapporto 1:10 ed aggiungere uniformemente sull'uva o al mosto.

### 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 U apportano 28 mg/l di solforosa e 25 mg/l di acido L-ascorbico.

L'impiego di OxyLess U è particolarmente consigliato in caso di vendemmia meccanica, preparazione di basi spumante (da uve nere), uve bianche particolarmente ricche in polifenoli ossidabili.

### Confezioni

Cod. 118205 - pacchetti da 1 kg

