

# REDOXYL

## CORRETORE

10 ml/hl di Redoxyl apportano 1 mg/L di rame (limite legale).

### APPLICAZIONI ENOLOGICHE

REDOXYL è una soluzione enologica per la prevenzione e il trattamento delle sensazioni di ridotto.

REDOXYL viene usato sia per i vini fermi che per il vino base spumante e durante la sboccatura.

### MODALITA' D'IMPIEGO

Disperdere il dosaggio necessario in 100 parti di vino prima di aggiungerlo alla massa.

- Nei vini fermi :

Travasare e aerare il vino durante l'aggiunta di prodotto. Ripetere l'operazione fino alla totale scomparsa della sensazione di ridotto.

- Nei vini base spumante:

Aggiungere REDOXYL durante l'introduzione del liqueur de tirage e dei fermenti.

### DOSI DI IMPIEGO

- Nei vini fermi:
  - da 3 a 8 mL/hL
- NB : Il dosaggio può essere aumentato per i vini a fine fermentazione.
- Nei vini base spumante:
  - da 2,5 a 5 mL/hL

### CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- 1 L, 5 L, 10 L

Stoccare in luogo asciutto e privo di odori al riparo dalla luce a una temperatura compresa tra 5 e 20°C. Una volta aperta la confezione il prodotto deve essere usato rapidamente.