



Wine

FREE REDOX AF

Caratteristiche Generali

Free Redox AF è un chiarificante con sali organici di rame su base bentonite sodico-attivata e pareti cellulari di lievito; la bentonite utilizzata è strettamente di purezza farmaceutica, garantendo le massime prestazioni di illimpidimento e compattezza del deposito anche a dosaggi molto bassi, le scorze selezionate per la composizione di FreeRedox Af sono dotate di un grande potere adsorbente nei confronti degli odori anomali, ed agendo in sinergia con i Sali organici di rame provvedono ad un incredibile pulizia olfattiva.

Free Redox AF aiuta ad esaltare gli aromi nel vino, eliminando gli off flavours derivanti dai composti solforati.

Previene, se utilizzato in fase di pre-imbottigliamento, la comparsa di odori di ridotto, anche se provocati dall'esposizione alla luce (gusto di luce).

FreeRedox AF grazie alla sua composizione è classificato come prodotto enologico privo di allergeni.

Applicazione:

- Pulizia dei vini con problemi di riduzione
- Prevenzione del gusto luce
- Prevenzione della riduzione post imbottigliamento
- Apporto di mannoproteine
- Stabilità proteica

Composizione

Sali organici di rame su base minerale e pareti cellulari di lievito.

Modo d'uso

Disperdere Free Redox AF in acqua fredda, agitando per ottenere una dispersione omogenea e lasciare riposare per un ora.

Aggiungere al vino in rimontaggio, prima di procedere alla filtrazione attendere almeno due giorni far sedimentare il prodotto.

Dosaggio

5 - 10 g/hl per trattamento preventivo.

5 - 20 g/hl per trattamento curativo.

50g/hl Limite massimo legale contemplato dalla CE.

Confezione e Conservazione

Sacchetto da1 kg, sacco da10 kg

Conservare il prodotto in luogo fresco e asciutto.

Rev.7/03.2019