OXIFREE G

ATTIVANTI DI FERMENTAZIONE

Enologia

Caratteristiche generali

OxiFree G è una soluzione naturale progettata per migliorare la qualità e la stabilità dei vini, offrendo una protezione antiossidante superiore rispetto all'uso esclusivo di solforosa. La presenza di GSH (glutatione) neutralizza i radicali liberi, riducendo l'ossidazione e preservando gli aromi e la freschezza del vino.
Grazie alla sua azione, OxiFree G consente di ridurre l'uso di solfiti, migliorando il profilo organolettico del prodotto. Inoltre, protegge i composti aromatici delicati, garantendo una maggiore intensità aromatica e longevità, senza alterare i processi enologici tradizionali.

Composizione

Lievito inattivo a tenore garantito in glutatione.
Valore di GSH ridotto >10%

Dosaggio

25-30 g/hl ad inizio fermentazione, al fine di apportare diversi vantaggi:

1. **Aumento della sintesi di GSH da parte del lievito:** i nutrienti forniti stimolano la produzione di GSH intracellulare nel lievito, che viene successivamente rilasciato nel vino.

2. **Migliore utilizzo dei nutrienti**: se l'integrazione avviene in una fase troppo avanzata, come dopo i due terzi della fermentazione, la capacità del lievito di assimilare aminoacidi e produrre GSH può essere compromessa, poiché l'etanolo inibisce l'importazione di nutrienti.

3. **Effetto protettivo contro l'ossidazione**: aggiungere OxiFree G nelle prime fasi garantisce una protezione più efficace contro l'ossidazione, poiché i livelli di ossigeno sono meglio controllati e il GSH può agire da antiossidante già nelle fasi cruciali della fermentazione

Modalità d'uso

Sciogliere il prodotto in 10 parti d'acqua, in agitazione continua fino ad omogeneizzazione completa. Assicurarsi dell'assenza di grumi ed aggiungere alla massa da trattare.

Confezione e conservazione

Sacchetti da 1 kg.
Conservare in un luogo fresco e asciutto.

Rev. 0/10.2024

essedielle srl
S.P. 538 km. 6,950 – Località Caldari - 66026 ORTONA (CH) | Tel. 0859031315 |
info@essedielle.com | www.essedielleenologia.com

essedielle ENOLOGIA ALIMENTAZIONE