

REDOX DC

Speciális andioxidáns borokhoz

Ezt a jól bevált terméket a DAL CIN 1963 óta gyártja, különösen hatékony az oxidációval (barnás elszíneződés, törés, stb.) és a mikrobiológiai eredetű elváltozásokkal (borvirágosodás, ecetese-dés) szemben.

A REDOX DC kiváló eredményt biztosít kiegyensúlyozott arányban lévő összetevői szinergikus hatásának és az ellenőrzött körülmények között folyó gyártási eljárásnak köszönhetően.

A termék igen hatékony megelőző és korrekciós céllal alkalmazva egyaránt, még a törés jeleit mutató vagy elváltozóban lévő borokban is.

Mindenképpen javasolt a megelőző kezelés, mert ezzel biztonságosabban és hosszabban biztosíthatjuk a szín stabilitását és a borok egészségét.

A REDOX DC a szín elváltozásának és a redoxi-potenciál (rH) csökkenésének elkerülése mellett fokozza a borok frissességét és harmonikus jellegét.

Összetétel

Kristályos fehér por. Összetétele L-aszorbinsav (C-vitamin) 21%, kálium-metabiszulfid 33%, vízmentes citromsav 46%.

Adagok és felhasználás

Esettől függően 10 - 40 g/hl figyelembe véve, hogy 10 g/hl REDOX DC kb. 17 mg/l kéndioxidot, 21 mg/l L-aszorbinsavat (melynek törvényes határértéke 150 mg/l) és 46 mg/l citromsavat visz be. Keverje el a meghatározott adag REDOX DC -t egy kis adag borban, majd rögtön öntse a teljes kezelendő mennyiségbe, keverje el jól újra, (legjobb, ha egy palack széndioxid vagy nitrogén segítségével), majd gondosan töltsen fel és jól zárja le az edényt.

A REDOX DC bármikor hozzáadható; legjobb azonban, ha a már megszárt és palackozásra kész borokhoz adják, tekintve, hogy a termék tökéletesen oldódik, és a legkevésbé sem zavarja meg a bor tükrösségét. Ügyelni kell rá, hogy a kezelt bor a lehető legkevesebbet érintkezzen levegővel, nehogy elveszítsük a kezelés előnyeinek nagy részét. A REDOX DC nélkülözhetetlen, ha a bort a palackban pasztőrözik, vagy meleg töltést alkalmaznak.

Csomagolás

1 kg-os laminált tasakok.
Tárolja száraz helyen.

