

NOOXID

Antioxidante - Estabilizante

CARACTERÍSTICAS

NOOXID es un producto formulado para un alto poder antioxidante y complejante, con propiedades estabilizantes al aspecto, al bouquet y al gusto del vino.

La sinergia de acción de sus componentes permite obtener con un único tratamiento la protección del vino:

- Frente al O_2 y las enzimas oxidasas
- Frente a la quiebra férrica, manteniendo el hierro en forma soluble

NOOXID en el vino provoca una rápida disminución del potencial oxido-reductor, mientras que el aumento del SO_2 molecular exalta sus capacidades antisépticas frente a los microorganismos.

NOOXID mejora la estabilidad sensorial del vino prolongando su duración, en particular bajo el perfil cromático, aromático y gustativo, aportando frescor.

APLICACIONES

NOOXID es indispensable para todos los tipos de vino pero sobre todo para aquellos menos alcohólicos, de baja acidez y con un mayor contenido de hierro. Además del tradicional uso antes del embotellado, el empleo de NOOXID está recomendado también para la conservación de los vinos más sensibles a la oxidación.

DOSIS Y MODALIDAD DE EMPLEO

Dosis: 10-25 g/hL según el vino a tratar

NOOXID es perfectamente soluble en agua, no modifica la turbidez y filtrabilidad del producto tratado. La adición de 10 g/hL aumenta la concentración de SO_2 en alrededor de 20 mg/L

COMPOSICIÓN

Ácido L-ascórbico E 300, Metabisulfito de Potasio E 224, Ácido Cítrico E 330

ENVASES

de 100 g, 250 g y 1 kg