

NOOXID

Antiossidante - Stabilizzante

CARATTERISTICHE

NOOXID è un prodotto formulato ad alto potere antiossidante e complessate con proprietà stabilizzanti nei confronti dell'aspetto, del bouquet e del gusto del vino. La sinergia d'azione dei suoi componenti permette di ottenere con un unico trattamento la protezione del vino:

- dall'O₂ e dagli enzimi ossidasi
- dalla casse ferrica, mantenendo il ferro in forma solubile

NOOXID nel vino provoca un veloce abbassamento del potenziale ossido-riduttivo e l'aumento della SO₂ molecolare ne esalta le sue capacità antisettiche verso i microrganismi.

NOOXID migliora la stabilità sensoriale del vino prolungandone la durata in particolare sotto il profilo cromatico, aromatico e gustativo apportando freschezza.

APPLICAZIONI

NOOXID è indispensabile per tutti i tipi di vino ma soprattutto in quelli meno alcolici, bassi di acidità e con un maggiore contenuto in ferro. Al tradizionale impiego a monte dell'imbottigliamento, l'uso di NOOXID viene raccomandato anche per la conservazione dei vini più sensibili all'ossidazione.

DOSI E MODALITA' D'USO

Dosi: 10-25 g/hL secondo il vino da trattare

NOOXID è perfettamente solubile in acqua o vino, non modifica la torbidità e filtrabilità del prodotto trattato. L'aggiunta di 10g/hL aumenta la concentrazione di SO₂ di circa 20mg/L

COMPOSIZIONE

Acido L-ascorbico E 300, Potassio Metabisolfito E 224, Acido Citrico E 330

CONFEZIONI

da 100g, 250g e 1kg