

Enoxid è un prodotto miscelato ad alto potere antiossidante. L'acido ascorbico presente previene le alterazioni del vino riducendo l'ossigeno contenuto all'interno, l'Acido Citrico impedisce la formazione di complessi a base di ferro precipitabili, l'anidride solforosa abbassa il potenziale ossido-riduttivo a favore di sostanze di natura riducente con conseguente prolungamento dell'azione antiossidante ai fini di conservazione e mantenimento delle caratteristiche del colore, limpidezza, bouquet e freschezza originari del vino anche dopo un prolungato invecchiamento.

Dosi e modalità d'impiego:

5-30 g/hl a seconda delle caratteristiche del vino da trattare. Sciogliere l'Enoxid in poco vino e aggiungere alla massa in rimontaggio. Non provoca depositi, può essere aggiunto prima o dopo l'ultima filtrazione.

Composizione e confezione:

Acido Ascorbico E300 18%- Acido citrico anidro E330 50%- potassio metabisolfito E224 30%-Acido Metatartarico E353 2%.
Pacchetto da 1 kg. Conservare in luogo fresco e asciutto.

