

NOOXID

Antioxidante - Stabilizzante

CARATTERISTICHE

NOOXID è un prodotto formulato con alto potere antiossidante e complessante e con proprietà stabilizzanti verso l'aspetto, il bouquet e il gusto del vino. La sinergia di azione dei suoi componenti permette di ottenere con un unico trattamento la protezione del vino:

- Fronte all'O₂ e alle enzime ossidative
- Fronte alla ruggine ferrica, mantenendo il ferro in forma solubile

NOOXID nel vino provoca una rapida diminuzione del potenziale ossido-riduttivo, mentre l'aumento del SO₂ molecolare esalta le sue capacità antisettiche contro i microrganismi.

NOOXID migliora la stabilità sensoriale del vino prolungando la sua vita utile, in particolare sotto il profilo cromatico, aromatico e gustativo, apportando freschezza.

APPLICAZIONI

NOOXID è indispensabile per tutti i tipi di vino ma soprattutto per quelli meno alcolici, a bassa acidità e con un maggior contenuto di ferro. Oltre all'uso tradizionale prima dell'imbottigliamento, l'impiego di **NOOXID** è raccomandato anche per la conservazione dei vini più sensibili all'ossidazione.

DOSI E MODALITÀ D'USO

Dosi: vini bianchi 15-25 g/hL; vini rossi e rosati: 10-20 g/hL

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

COMPOSIZIONE

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

CONFEZIONI

di 100 g, 250 g e 1 kg