



ANTIOXIN FJ

.....
Antiossidante dei sidri e dei succhi
.....



→ DESCRIZIONE TECNICA

Antioxin FJ è un energico antiossidante che riduce ai livelli minimi o elimina del tutto l'ossigeno esistente nei succhi di frutta e nei sidri. In fase di imbottigliamento, agisce anche sull'ossigeno presente nel collo della bottiglia. Protegge dall'ossigeno i succhi ed il sidro: grazie a una formulazione ottimale dei suoi principali costituenti, **Antioxin FJ** assicura, insieme all'eliminazione dell'ossigeno, anche una prolungata protezione ossidasica dei succhi di frutta e dei sidri per almeno 2 anni.

Sostituisce vantaggiosamente il trattamento con acido ascorbico, poiché possiede un'azione più energica sull'ossigeno ed elimina la necessità di aggiunte di SO₂ per impedire le alterazioni provocate dalla facile ossidazione dell'acido ascorbico ad acido deidroascorbico.

L'aggiunta di **Antioxin FJ** nella dose di 200-250 g/ton nella mela in fase di molitura, evita le fortissime ossidazioni che subisce la polpa di frutta prima dell'estrazione del succo.

Ciò garantisce l'ottenimento di sidri di colore più vivo e meno intenso, con aroma più fine.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Potassio metabisolfito, acido ascorbico.

→ DOSI D'IMPIEGO

Sidri e succhi di pera: la dose consigliata è di 10-20 g/hL.

Succhi, succhi concentrati, succhi disidratati di uva, ananas, mela, arancia, limone e pompelmo: la dose consigliata è di 2 g/hL.

Bevande alcoliche e aromatizzate a base di uva o di mela: la dose consigliata è di 10-30 g/hL.

Alle dosi consigliate vengono rispettati i limiti richiesti dalla legislazione sugli additivi.

→ MODALITÀ D'USO

L'uso di **Antioxin FJ** è consigliato subito dopo la fermentazione e comunque prima dell'imbottigliamento. L'impiego è possibile anche nella fase finale di filtrazione, evitando il contatto del prodotto con l'aria nel momento di introduzione nel succo o nel sidro.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da luce e calore diretti.

Pacchetti da kg 1 in scatole da kg 20 netti.

