



RIDUXHIGH®

Estabilizante anti-oxidásico



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Riduxhigh é um estabilizante oxido-redutor com efeito complexante sobre o ferro e com ação complementar contra as precipitações tartáricas. Graças ao efeito dos seus componentes redutores, **Riduxhigh** é capaz de prevenir uma das mais frequentes alterações que podem ocorrer nos vinhos acabados (brancos ou tintos): os fenómenos oxidativos. A propriedade antioxidásica de **Riduxhigh**, permite obter, em 24 horas, um abaixamento completo do potencial de oxidação-redução, que se manterá constante no tempo. Isto traduz-se numa melhoria da estabilidade da cor e do aroma do vinho e na exaltação das suas características organoléticas. O engarrafamento origina quase sempre perdas de aroma mais ou menos acentuadas, que podem persistir muito tempo e provocar reações de oxidação muito perigosas. É sabido que o SO₂ adicionado na fase de engarrafamento é oxidado a água oxigenada ou a radicais oxigenados, formados por reações do oxigénio com diversos constituintes do vinho (que deste modo não fica mais protegido). A presença de Riduxhigh, que interrompe a cadeia de reações que leva à formação dos radicais oxidados, restabelece imediatamente um ambiente sem oxigénio, que é mantido ao longo do tempo, com teores constantes de SO₂ livre.

Um exame organolético, efetuado alguns dias após o tratamento, põe em evidência melhorias notáveis na cor, no aroma e no sabor: **Riduxhigh** mantém a frescura do gosto e o frutado e acentua a fineza e intensidade do bouquet. Estas melhorias prolongam-se no tempo, garantindo a estabilidade das características valiosas dos vinhos, mesmo em condições de conservação difíceis ou depois de um envelhecimento prolongado. O decréscimo do potencial de oxidação-redução e a ação complexante desenvolvida pelas ligações cítricas insaturadas mantém e bloqueia o ferro na forma redutora ferrosa estável e solúvel, impedindo o desenvolvimento de casse férrica e permitindo evitar o tratamento com ferrocianeto, mesmo com teores elevados de ferro.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Ácido cítrico, metabissulfito de potássio (10 g/hL aumento o SO₂ em 18 mg/L), ácido L-ascórbico, ácido metatartárico.

→ DOSES RECOMENDADAS

10-25 g/hL.

→ MODO DE APLICAR

Dissolver a dose em ± 10 partes de vinho.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Armazenar em local fresco e seco, ao abrigo da luz e de calor direto.

Pacotes com 1 kg em cartões com 20 kg.

