



ANTIOXIN FJ

.....
Antioxydant des jus de fruits et des cidres
.....



→ DESCRIPTION TECHNIQUE

Antioxydant énergétique qui réduit ou élimine complètement l'oxygène dissous dans les jus de fruits et les cidres. Sa formulation optimale assure non seulement l'élimination de l'oxygène mais également une protection anti-oxydante prolongée des jus de fruits et des cidres d'au moins 2 ans.

Grâce à son efficacité contre la formation de produits de dégradations et de radicaux libres, les caractéristiques organoleptiques du produit traité sont conservées pour des périodes jusqu'à 2 fois plus longues par rapport aux antioxydants et stabilisants traditionnels.

L'utilisation d'**Antioxin FJ** permet aux produits traités de conserver un goût frais et sa couleur d'origine sans brunissement. Son adjonction directement sur les pommes en phase de mouture permet d'éviter l'oxydation importante que subit la pulpe des fruits avant l'extraction du jus. Il en résulte l'obtention de cidre et jus de couleur très vive et moins intense, avec un arôme beaucoup plus fin.

→ COMPOSITION ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Acide L-ascorbique, *métabisulfite de potassium*.

→ DOSE D'EMPLOI

Pour les cidres et les poirés la dose conseillée est de 10-20 g/hL.

Pour les jus, jus concentrés, jus déshydratés de raisin, d'ananas, de pommes, d'oranges, de citrons et de pamplemousses la dose conseillée est de 2 g/hL.

Pour les boissons alcoolisées et aromatisées à base de raisins ou de pommes la dose conseillée est de 10-30 g/hL.

Aux doses conseillées ci dessus les limites requises par la législation concernant les additifs sont respectées.

→ MODE D'EMPLOI

On conseille l'emploi par pulvérisation sur les tas de fruits ou dans les eaux de mouvement avant la râpuration ou la presse, après la fermentation et avant la mise en bouteilles. Son emploi est possible même en phase finale de filtration. Eviter d'exposer à l'air pendant l'introduction dans le jus ou le cidre.

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière et de la chaleur.

Paquet de 1 kg en carton de 20 kg.

