



RIDUXHIGH®

Stabilizzante antiossidasico



→ DESCRIZIONE TECNICA

Riduxhigh è uno stabilizzante ossidoriduttivo ad effetto complessante sul ferro ad azione complementare verso le precipitazioni tartariche. Grazie all'effetto sinergico dei suoi componenti riducenti, **Riduxhigh** è in grado di prevenire una delle più frequenti alterazioni che possono interessare i vini finiti sia bianchi che rossi: i fenomeni ossidativi. Le energiche proprietà antiossidasiche di **Riduxhigh**, provocano in sole 24 ore un completo abbassamento del potenziale di ossido-riduzione, che si manterrà costante nel tempo. Ciò si traduce in una migliore stabilità del colore e del profumo del vino e nell'esaltazione delle sue caratteristiche organolettiche. L'imbottigliamento produce quasi sempre un carattere di svanito più o meno accentuato, che può persistere assai a lungo e può innescare reazioni di ossidazione molto pericolose. È noto come l'SO₂ aggiunta in fase di imbottigliamento, venga facilmente ossidata dall'acqua ossigenata o dai radicali formati per reazione dell'ossigeno sui diverse costituenti del vino, che così non risulta più protetto. La presenza di **Riduxhigh**, che interrompe la catena delle reazioni che portano alla formazione dei radicali ossidati, ristabilisce immediatamente un ambiente privo di ossigeno e lo mantiene nel tempo, con tenori costanti in SO₂ libera.

Un esame organolettico, effettuato dopo alcuni giorni dal trattamento, mette in evidenza i notevoli miglioramenti nel colore, nel profumo e nel sapore: **Riduxhigh** mantiene la freschezza di gusto ed il fruttato, accentua la finezza e l'intensità del bouquet. I miglioramenti si protraggono nel tempo, garantendo la stabilità delle caratteristiche di pregio dei vini, anche in condizioni di conservazione difficili o dopo prolungato invecchiamento. L'abbassamento del potenziale di ossido-riduzione e l'azione complessante svolta dai legami citrici instaurati, mantengono e bloccano il ferro sotto forma ridotta ferrosa stabile e quindi solubile, impediscono lo sviluppo della cassa ferrica e permettono di evitare il trattamento con ferrocianuro, anche con elevati tenori in ferro.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Acido citrico, *potassio metabisolfito* (10 g/hL aumentano l'SO₂ di 19,6 mg/L), acido L-ascorbico, acido metatartarico.

→ DOSI D'IMPIEGO

10 a 25 g/hL.

→ MODALITÀ D'USO

Sciogliere la dose in circa 10 parti di vino.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

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

Pacchetti da kg 1 netti in scatole da kg 20.

Sacchi da kg 5 netti.

