

REDOXYL

BEHANDLUNGSMITTEL

Gesetzliche Höchstmenge: 20 mL/hL. Der Kupfergehalt des behandelten Weins darf nicht mehr als 1 mg/L betragen.

↘ ÖNOLOGISCHE ANWENDUNGEN

REDOXYL ist eine önologisch wirksame Lösung zur Vorbeugung und Behandlung von Reduktionsgeschmack bei Schaumwein.

NB: Die Stabilisierungsbilanzen des Produkts wurden kürzlich überprüft was sich auf die visuelle Darstellung auswirken kann jedoch keine anderen Auswirkungen hat.

↘ ANWENDUNG

Die erforderliche Dosis in der 100-fachen Menge an Wein auflösen, bevor sie dem Wein zugefügt wird.

- Bei Grundweinen zur Versektung:

REDOXYL zusammen mit dem Likör und den Gärstoffen zugeben.

↘ DOSIERUNG

- Bei Grundweinen:
2,5 bis 5 mL/hL

↘ VERPACKUNG UND AUFBEWAHRUNG

- 1 L, 5 L, 10 L

An einem trockenen, gut gelüfteten, lichtgeschützten, geruchsfreien Ort bei Temperaturen zwischen 5 und 20 °C aufbewahren.

Einmal geöffnet, muss das Produkt schnell verbraucht werden.