

REDOXYL

CORRECTEURS

Doses limites légales autorisées : 20 mL/hL, sous réserve que le vin traité n'ait pas une teneur en cuivre supérieure à 1 mg/L.

↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

Le **REDOXYL** est une solution œnologique pour la prévention et le traitement des goûts de réduit.

Le **REDOXYL** s'utilise aussi bien sur les vins tranquilles que sur les vins de base pour vins effervescents et lors du dégorgement.

NB : Les équilibres de stabilisation du produit ont été récemment revus ce qui peut avoir une influence sur sa présentation visuelle mais sans aucune autre incidence.

↓ MISE EN ŒUVRE

Délayer la dose nécessaire dans 100 fois son volume de vin avant de l'ajouter au vin.

- Sur vins tranquilles :

Soutirer et aérer très largement le vin lors de l'ajout du produit.

Renouveler l'opération jusqu'à disparition complète du goût de réduit.

- Sur vins de base :

Ajouter le **REDOXYL** lors de l'apport de la liqueur et des ferments.

↓ DOSE D'EMPLOI

- Sur vins tranquilles :

- de 3 à 8 mL/hL

NB : sur vins en fin de fermentation, la dose peut être augmentée.

- Sur vins de base :

- de 2,5 à 5 mL/hL

↓ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- 1 L, 5 L, 10 L

A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeurs, à température comprise entre 5 et 20° C, à l'abri de la lumière.

Une fois ouvert le produit doit être utilisé rapidement.