



ISTITUTO
OENO
ITALIA

OENO S.R.L.
Via dell'Industria, 51
25030 / Erbusco (BS)

T. +39 030 77 00 527

info@oenoitalia.com
www.oenoitalia.com

ANTIOSSIDANTE OENO

FORMULATO AD AZIONE ANTIOSSIDANTE

COMPOSIZIONE

Acido citrico anidro (E330) 41%, Metabisolfito di potassio (E224) 35%, Acido L-ascorbico (E300) 19%, Acido metatartarico (E353) 5%.

CARATTERISTICHE

Si presenta in forma di polvere dal colore bianco.

IMPIEGHI

Questo prodotto grazie alla sua composizione bilanciata ha un elevato potere antiossidante sia sul vino che sulle bevande alcoliche in genere. L'acido ascorbico presente riduce drasticamente l'ossigeno disciolto, mentre l'acido citrico complessa i metalli impedendo la formazione della "casse" ferrica ed ostacolando quella enzimatica. L'acido ascorbico e l'anidride solforosa presenti in Antiossidante Oeno, abbassando l'RH del vino, determinano un'azione riducente duratura. Antiossidante Oeno è indispensabile per tutti i tipi di vino ma soprattutto in quelli meno alcolici, bassi di acidità e con un maggiore contenuto in ferro; l'utilizzo è inoltre raccomandato anche per la conservazione dei vini più sensibili all'ossidazione.

La sinergia d'azione dei suoi componenti permette di ottenere i seguenti obiettivi:

- abbassamento del potenziale redox
- protezione contro le "casse" ferriche ed enzimatiche
- protezione dalle alterazioni microbiche

Antiossidante Oeno aggiunto al vino permette di ottenere una migliore conservazione nel tempo grazie al raggiungimento di un equilibrio ossido-riduttivo, ideale per mantenere inalterati gli aromi, la freschezza, il fruttato, nonché la tipicità del prodotto. Per l'impiego di Antiossidante Oeno attenersi alle norme di legge vigenti in materia.

DOSI

Da 10 a 30 g/hL come normale preventivo, da 30 a 50 g/hL per vini soggetti ad alterazioni chimico-fisiche. Avvertenza: 10 g/hl di Antiossidante Oeno apportano 18 mg/l di anidride solforosa, 19 mg/l di acido L-ascorbico (il limite di legge è di 150 mg/l), 41 mg/L di acido citrico e 5 mg/L di acido metatartarico (il limite di legge è di 150 mg/l).

MODALITA' D'USO

Sciogliere la quantità necessaria di Antiossidante Oeno con una parte del vino da trattare in rapporto 1:10, evitando apporti di ossigeno, quindi aggiungere alla massa e provvedere ad una buona omogeneizzazione. Si consiglia l'aggiunta di Antiossidante Oeno poco prima dell'imbottigliamento.

CONFEZIONI

Il prodotto è disponibile in sacchetti da 1 Kg.

CONSERVAZIONE

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco, asciutto, ventilato e privo di odori.

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare in luogo fresco, asciutto e ventilato, utilizzare il prodotto in tempi brevi.

Prodotto per uso enologico, conforme Regolamento (CE) N. 606/2009.

Non contiene OGM e non deriva da OGM. Non contiene allergeni.

Scheda Tecnica: Ant_Oss_rev.0_12/2017

Azienda con sistema di Gestione Qualità e Ambiente certificati secondo le norme **UNI EN ISO 9001** e **UNI EN ISO 14001**



Le informazioni contenute in questa scheda sono quelle disponibili allo stato attuale delle nostre conoscenze. Gli utilizzatori sono tenuti ad operare secondo le buone pratiche di lavoro e secondo la legislazione vigente; è altresì opportuno operare con prove preliminari. Le indicazioni riportate su questo documento non costituiscono garanzia di ottenimento del risultato.