

NOOXID

Antioxidant - stabilizátor

VLASTNOSTI

NOOXID je formulovaný výrobok s vysokou antioxidačnou a komplexačnou schopnosťou so stabilizačnými vlastnosťami voči vzhľadu, bukétu a chuti vína.

Synergia účinku jeho komponentov umožňuje dosiahnuť jediným ošetrením ochranu vína pred:

- O₂ a oxidázickými enzýmami;
- železitým zákalom, pričom sa zachová Fe v rozpustnej forme.

NOOXID vo víne vyvolá rýchle zníženie oxidačno-redukčného potenciálu a zvýšenie molekulárneho SO₂, ktorý exaltuje antiseptické schopnosti voči mikroorganizmom.

NOOXID zlepšuje senzorickú stabilitu vína, pričom ju predlžuje predovšetkým z hľadiska chromatického, aromatického a chutového profilu s prínosom sviežosti.

POUŽITIE

NOOXID je nevyhnutný pre všetky typy vína, ale predovšetkým pre tie, ktoré majú nižší obsah alkoholu, nízku aciditu a väčší obsah Fe. Jeho tradičné použitie je na začiatku flašovania. Odporúča sa použiť produkt NOOXID aj pre zlepšenie skladovateľnosti vín, ktoré sú citlivejšie na oxidáciu.

DÁVKOVANIE A SPÔSOB POUŽITIA

Dávky:

15 - 25 g/hl – biele vína;

10- 20 g/hl – ružové a červené vína.

Pridanie 10 g/hl zvýši koncentráciu SO₂ o cca. 20 mg/l.

NOOXID je perfektne rozpustný vo vode alebo víne, nemení zakalenosť a filtrovateľnosť ošetrovaného produktu.

ZLOŽENIE

Kyselina L-askorbová E 300, metabisulfit draselný E 224, kyselina citónová E 330.

BALENIA

Vrecká po 1 kg.

Tento produkt nie je považovaný za nebezpečný, a teda sa nevyžaduje bezpečnostný list.

EVER S.r.l.

Via Pacinotti, 37 – 30020 Pramaggiore (VE)

T: +39 0421 200 455 | F: +39 0421200460

info@ever.it | www.ever.it



Spoločnosť so systémom kontroly kvality certifikát ISO 9001-2008 certifikát N. IT06/0451.

Výskum, vývoj, výroba a marketing adjuvantov a aditív pre priemysel a nápoje. Sektor EA: 03.