

REDOXYL

CORRECTEURS

Doses limites légales autorisées : 25 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.

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.