



RIDUXHIGH®

Estabilizante antioxidante



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Riduxhigh es un estabilizante óxido-reductor, con efecto complejante sobre el hierro, de acción complementaria frente a las precipitaciones tartáricas. Gracias al efecto sinérgico de sus componentes reductores, **Riduxhigh** es capaz de prevenir una de las alteraciones más frecuentes que pueden afectar a los vinos elaborados, tanto blancos como tintos: los fenómenos de oxidación. Las enérgicas propiedades antioxidantes de **Riduxhigh** provocan en sólo 24 horas un completo descenso del potencial de óxido-reducción, que se mantendrá constante en el tiempo. Esto se traduce en una mejor estabilidad del color y del aroma del vino así como la exaltación de sus características organolépticas. El embotellado produce casi siempre un desvanecimiento del aroma más o menos acentuado, que puede perdurar por mucho tiempo pudiendo provocar reacciones de oxidación muy peligrosas. Es bien sabido que el SO₂ añadido en fase de embotellado es fácilmente oxidado por el agua oxigenada o por los radicales formados en las reacciones del oxígeno con los diferentes componentes del vino, que de este modo no resulta muy protegido. La presencia de **Riduxhigh**, que interrumpe la cadena de reacciones que llevan a la formación de radicales oxidados, restablece de forma inmediata un ambiente exento de oxígeno, manteniéndolo en el tiempo, con niveles constantes de SO₂ libre. Un examen organoléptico, efectuado después de algunos días del tratamiento pone en evidencia sus notables mejoras en cuanto a color, aroma y sabor: **Riduxhigh** mantiene la frescura del gusto y el carácter afrutado, acentúa la fineza y la intensidad del bouquet. Estas mejoras se mantendrán en el transcurso del tiempo, garantizando la estabilidad de las características cualitativas de los vinos, también en condiciones de conservación difíciles o después de un prolongado envejecimiento. La disminución del potencial de óxidoreducción y la acción complejante desarrollada por los ligantes del cítrico bloquean y mantienen el hierro bajo forma reducida ferrosa, estable y por lo tanto soluble, impidiendo el desarrollo de la quiebra férrica y permiten evitar el tratamiento con ferrocianuro, incluso con elevados niveles de hierro. Cada tratamiento superfluo representa un riesgo para el vino, y la eliminación de residuos que contienen ferrocianuro es cada vez más problemática.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Ácido cítrico, *metabisulfito de potasio* (10 g/hL aumentan el SO₂ en 19,6 mg/L), Ácido L-ascórbico, Ácido metatartárico.

→ DOSIS DE EMPLEO

10 a 25 g/hL.

→ FORMA DE EMPLEO

Disolver la dosis en aproximadamente 10 partes de vino.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en lugar fresco, seco y alejado de la luz y el calor directo.

Paquetes de 1 kg en caja de 20 kg.

