

## NO OX VINO

### Protezione dei vini dalle ossidazioni

#### CARATTERISTICHE GENERALI

**Hstab® No Ox Vino** è un antiossidante complesso in grado di stabilizzare il potenziale redox del vino provocandone un rapido abbassamento e bloccando i meccanismi di consumo dell'ossigeno. L'azione sequestrante dell'acido citrico consente di complessare gli ioni Fe<sup>++</sup>, bloccando la loro azione di catalizzazione delle reazioni di ossidazione e riducendo il rischio di casse ferrica. L'azione antiossidante sinergica di anidride solforosa e acido ascorbico blocca il consumo dell'ossigeno e preserva i costituenti del vino dal rischio di ossidazione. La presenza di acido metatartarico, infine, integra la stabilizzazione nei confronti delle precipitazioni tartariche.

#### COMPOSIZIONE

Acido L-ascorbico (E300)	Acido citrico anidro (E330)
Acido metatartarico (E353)	Potassio metabisolfito (E224)

**10 g/hL di No Ox Vino** determinano un arricchimento corrispondente a 17 mg/L di anidride solforosa, 22 mg/L di acido ascorbico, 42 mg/L di acido citrico e 3 mg/L di acido metatartarico.

#### APPLICAZIONI

**Hstab® No Ox Vino** può essere utilizzato in vini rossi, bianchi e rosati.

L'uso di **Hstab® No Ox Vino** è indicato nelle fasi finali di preparazione dei vini, prima o dopo la filtrazione che precede l'imbottigliamento, allo scopo di ridurre i rischi ossidativi nelle fasi critiche dell'imbottigliamento e preservare le caratteristiche aromatiche dei vini in bottiglia.

**Hstab® No Ox Vino**, inoltre, può essere utilizzato a scopo curativo in vini lievemente ossidati allo scopo di interrompere le catene ossidative.

#### DOSI

Con azione di protezione preventiva prima dell'imbottigliamento	<b>10-20 g/hL</b>
Con azione curativa in vini con lieve tendenza all'ossidazione	<b>30 g/hL</b>

**N.B.:** ai sensi della normativa vigente i componenti di **No Ox Vino** sono soggetti a limitazioni nel dosaggio o nel contenuto residuo totale in vino (Reg. 1410/03).

#### MODALITÀ D'USO

Sciogliere **Hstab® No Ox Vino** in un volume di acqua pari a 8 volte il suo peso; aggiungere la soluzione preparata alla massa con un rimontaggio al chiuso, evitando accuratamente gli arieggiamenti e il contatto con l'aria.

#### CONFEZIONI

Sacchetto	<b>1 Kg</b>
-----------	-------------

#### CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Conservare il prodotto nella sua confezione originale, in luogo fresco, in assenza di odori sgradevoli, non direttamente a contatto con il terreno e ad una temperatura compresa tra 10 e 25°C.

**DLUO: 4 anni** – nella sua confezione originale.

Dopo l'apertura della confezione è sempre consigliabile utilizzare il prodotto entro breve tempo; in caso di utilizzo parziale, richiudere bene la confezione.

#### NOTE

*Prodotto per uso professionale e enologico*

*Conforme al regolamento CE 606/09 e al CODEX OIV 09*

*Non contiene ALLERGENI e OGM.*