

REDOX PRO WINE

Stabilizant complex oxido-reducător

Fișă tehnică

Introducere

Produsul REDOX PRO WINE poate substitui parțial și uneori integral tratamentul cu ferocianură de potasiu; acest tratament este limitat de marja de securitate impusă de metodele de analiză și de imposibilitatea eliminării fierului din combinațiile complexe.

Stabilitatea fierului este întotdeauna legată de potențialul oxido-reducător al vinului și de aceea este necesar să se rezolve simultan aceste probleme tehnologice care se influențează și se catalizează reciproc.

Prezentare

Este primul stabilizant realizat în vederea soluționării casărilor datorate fierului și oxigenului din vinuri. Este obținut după o tehnologie specială de fabricație.

Compoziție

REDOX PRO WINE este un produs multicomponent ce conține acid ascorbic, acid citric, metabisulfid de potasiu și acid metatartaric.

Caracteristici tehnologice

Produsul REDOX PRO WINE exercită caracteristici oenologice complexe datorate formulei sale compoziționale.

Acțiunea asupra pH-ului și ameliorarea gustativă. Acționează asupra potențialului de oxido-reducere menținând în vin un mediu reducător; la câteva ore după administrarea sa în vin se poate semna o scădere notabilă a pH-ului. Nivelul pH-ului variază în zilele următoare tratamentului pentru a se stabili după circa o săptămână la valorile cele mai scăzute care sunt menținute datorită efectului tampon al acestui produs. Un examen senzorial al vinului, efectuat la câteva zile după tratament, pune în evidență transformările profunde suferite de acesta ce constau în ameliorarea semnificativă a limpidității, a culorii și a însușirilor senzoriale.

Acțiunea antioxidantă și de înlocuire a vitaminei C. Împiedică fixarea oxigenului dizolvat în vin asupra compușilor fenolici prin intermediul enzimelor oxidazice, astfel încât riscurile de oxidare sunt puternic diminuate. Vinurile tratate cu REDOX PRO WINE prezintă o mare stabilitate a fierului și asigură un conținut în SO₂ liber de 20-30 mg/l. În consecință, nu mai este necesară administrarea de SO₂ cu scopul asigurării protecției antioxidante, fiind astfel posibil să se mențină vinul la o concentrație scăzută de SO₂ total situată cu mult sub dozele maxime legale autorizate. Produsul REDOX PRO WINE prezintă avantaje și față de utilizarea vitaminei C deoarece evită oxidarea sa în acid dehidroascorbic, ce ar putea duce la formarea de apă oxigenată. REDOX PRO WINE împiedică fenomenele de brunificare și de maderizare, astfel încât restabilește buchetul original al vinurilor care prezintă un miros specific neplăcut de oxidare.

Acțiune antiseptică. Mediul reducător realizat de produsul REDOX PRO WINE și concentrația constantă de SO₂ liber împiedică formarea florii vinului, stopează creșterea acidității volatile și elimină posibilitatea instalării altor alterări bacteriene sau enzimatic.

Aplicații tehnologice

Dintre aplicațiile tehnologice cele mai importante, merită a fi menționate cele prezentate mai jos.

Înlocuirea tratamentului cu ferocianura de potasiu. Produsul REDOX PRO WINE menține fierul din vinuri sub formă feroasă solubilă, datorită acțiunii sale asupra rH-ului, astfel încât poate înlocui tratamentul vinurilor cu ferocianura de potasiu atunci când este administrat în doze de 20 g/hl; eficacitatea sa crește atunci când doza administrată crește la 25 g/hl. Acest produs poate să completeze acțiunea ferocianurii de potasiu în cazul deferizărilor incomplete. De asemenea, el evită oxidările și tulburările datorate reacțiilor catalizate de ceilalți ioni metalici.

Înlocuirea parțială a tratamentului de refrigerare. Acest tratament este generalizat la realizarea stabilizării tartrice. Experimentele efectuate au relevat că produsul REDOX PRO WINE nu poate asigura stabilizarea tartrică completă a vinurilor îmbogățite cu 4 g/l cremă de tartru (germeni de cristalizare a sărurilor tartrice), atunci când este utilizat în doze de 20 g/hl, în cazul mostrelor tratate și apoi răcite la +2 °C pe o perioadă de 60 zile. Rezultatele obținute arată că utilizarea produsului REDOX PRO WINE în asociere cu doze adecvate de acid metatartric care are un excelent efect protector față de precipitățile tartrice la temperaturi joase, garantează stabilitatea tartrică a vinurilor tratate.

Doze și mod de utilizare

Dozele variază în funcție de scopul tehnologic urmărit:

Acțiune antifer și antioxidantă: 10-25 g/hl - în funcție de valorile rH-ului și
conținutul în fier al vinului de tratat;

Acțiune antiseptică: 15 g/hl - chiar înainte de îmbuteliere.

Se dizolvă cantitatea stabilită de REDOX PRO WINE în puțin vin și se introduce în vasul cu vinul destinat tratamentului. Utilizat împotriva casărilor ferice, produsul REDOX PRO WINE trebuie adăugat în faza finală a pregătirii vinului, eventual înainte de ultima filtrare; este posibil să se adminstreze acest produs și în vinuri deja filtrate imediat înainte de îmbuteliere fără nici un pericol de tulburare.

Utilizat ca antiseptic, produsul se poate adăuga în orice etapă de condiționare-stabilizare a vinului.

Ambalare

Produsul se comercializează în pachete etanșe impermeabile ce evită orice degradare oxidativă precum și orice reacție fotochimică. Pachetele au un conținut net de 1 kg și sunt ambalate în cartoane cu un număr de 20 de unități, având un conținut net de 20 kg.