

FRUCTIDOR

Ácido cítrico – Ácido ascórbico

ESTABILIZACION DEL VINO FRENTE A LA OXIDACIÓN Y LA QUIEBRA FERRICA

CARACTERÍSTICAS

- ◆ **FRUCTIDOR** es una fórmula especialmente preparada para la **estabilización del vino frente a la oxidación y la quiebra férrica**. Está recomendada durante el embotellado sobre cualquier tipo de vino.
- ◆ **FRUCTIDOR** debe utilizarse siempre sobre un vino sulfitado y que presente un mínimo de entre 20 y 30 mg/l de SO₂ libre.
- ◆ En estas condiciones, **FRUCTIDOR refuerza netamente la acción antioxidante del sulfitado**; con la misma dosis de SO₂, la adición de **FRUCTIDOR** ofrece una protección más duradera y más eficaz del vino cuando es embotellado :
 - Mejor conservación de la pureza aromática, de la frescura y del afrutado del vino. Particularmente, el uso de **FRUCTIDOR** es la continuación adecuada a un tratamiento previo con CASESOL (caseína soluble) o LACTA B VINIF 1.
 - **FRUCTIDOR** elimina la "enfermedad de la botella" causada por el choque oxidativo del tiraje.
 - **FRUCTIDOR** refuerza el color del vino tratado.
- ◆ **FRUCTIDOR** permite prescindir de un tratamiento delicado, largo y fastidioso de eliminación del hierro en el caso de concentraciones próximas al límite inferior de éste, puesto que semejante tratamiento no es absolutamente indispensable : mediante su acción combinada de reducción y complejación del hierro en un vino, **FRUCTIDOR** disminuye enormemente el riesgo de quiebra férrica de cualquier tipo de vino.

LEGISLACIÓN

- ◆ La adición de ácido L – ascórbico está permitida en un límite de 250 mg/L.
- ◆ La adición de ácido cítrico está permitida si la concentración final en el vino tratado es inferior o igual a 1 g/L.

DOSIFICACIÓN

- ◆ Dosis aconsejada = 15 a 30 g/hL.
- ◆ **Dosis máxima permitida = 83 g/hL.**

PUESTA A PUNTO

- ◆ Disolver 1 kg de **FRUCTIDOR** en aproximadamente 10 L de vino en un recipiente no metálico.
- ◆ Para obtener una eficacia máxima, **FRUCTIDOR** debe utilizarse durante el embotellado.
- ◆ En el vino, asegurarse de que la solución obtenida se reparte uniforme y regularmente justo antes del tiraje o en el transcurso de éste.

PRESENTACIONES

- ◆ Bolsa de 1 kg - caja de 20 x 1 kg.

CONSERVACIÓN

- ◆ Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.
- ◆ Una vez abierto el envase, utilizar el producto rápidamente.

Las informaciones anteriormente indicadas corresponden a nuestros conocimientos actuales.
Están indicadas sin compromiso ni garantía por nuestra parte en la medida que su utilización queda dentro de nuestro control.
Estas informaciones no leberan al usuario del cumplimiento de la legislación y medidas de seguridad vigentes.
Este documents esta la propiedad de SOFRALAB y no se puede modificar sin su acuerdo.