

OXYPROTECT

PROTECCIÓN DE LOS AROMAS

PREPARACIÓN ESPECÍFICA A BASE DE LEVADURAS INACTIVADAS, ESPECIALMENTE RICA EN PÉPTIDOS

PROPIEDADES

- algunas fracciones de los péptidos (principalmente el glutatión) inciden de manera decisiva en la protección del color de los vinos blancos y rosados,
- **OXYPROTECT** actúa también en la preservación de los aromas y los mantiene en el tiempo gracias a sus propiedades reductoras.

MODO DE EMPLEO

Diluir **OXYPROTECT** en una cantidad 5 veces superior a su volumen de mosto e introducirlo en la cuba durante el remontado (preferiblemente antes de la siembra de las levaduras).

DOSIS DE EMPLEO

25 a 35 g/hl.

CONSERVACION

Conservar en un lugar fresco, seco y protegido frente a contaminantes, productos químicos susceptibles de desprender fuertes olores.

ENVASADO

Envoltorio de aluminio de 1 kg.

CONFORME AL CODEX ENOLOGICO INTERNACIONAL