

Ferroblock

STABILIZZANTE OSSIDORIDUTTIVO

Conforme al Codice Enologico Internazionale. Non deriva da organismi geneticamente modificati.

Antiossidante polivalente specifico per la prevenzione dei fenomeni ossidativi nei vini.

Ferroblock è confezionato in modo da garantirne la massima stabilità ed efficacia nel tempo.

Il perfetto equilibrio dei componenti garantisce un'azione sinergica ed efficace

Ferroblock contiene acido ascorbico, acido citrico e pirosofito di potassio. Il perfetto equilibrio di questi costituenti permette una loro azione sinergica nei riguardi dei fenomeni ossidativi e delle casse ferrica ed enzimatica. L'acido ascorbico è un forte agente riducente, è quindi in grado di reagire con l'ossigeno disciolto nel vino evitando l'ossidazione delle sostanze aromatiche e coloranti. L'acido ascorbico trasforma inoltre lo ione ferrico, catalizzatore delle reazioni ossidative e responsabile della casse ferrica, in ione ferroso solubile.

La SO₂ che si forma dal pirosofito di potassio mantiene l'acido ascorbico nella forma ridotta preservandone in questo modo l'attività. L'acido citrico completa e potenzia l'azione dell'acido ascorbico complessando il ferro e gli altri metalli presenti nel vino.

Vantaggi dell'uso di Ferroblock

L'uso di Ferroblock, abbassando l'equilibrio ossidoriduttivo del vino, previene l'insorgenza di fenomeni ossidativi che possono conferire al vino carattere di svanito e perdita di freschezza e vivacità.

Ottimi risultati si ottengono nella prevenzione e nella cura del decoloramento di colore dovuto a casse ossidative. Infine, grazie all'azione complessante sul ferro, Ferroblock può sostituire o coadiuvare il trattamento al ferrocianuro di potassio.

Garanzia di vini stabili nel tempo

Aggiungendo Ferroblock nel vino prima della filtrazione che precede l'imbottigliamento, si assicura una stabilità duratura e un'azione determinante per l'ottenimento di vini freschi, delicati e ricchi di fruttato.

Composizione

Acido citrico anidro (E330) 40%

Potassio metabisolfito (E224) 39%

Acido L-ascorbico (E300) 21%

Caratteristiche

Aspetto: polvere

Colore: bianco

Dosaggio

10-25 g/hl nei vini bianchi.

10-20 g/hl nei vini rosati e rossi.

Modalità d'impiego

Sciogliere Ferroblock in poco vino ed aggiungerlo subito alla massa mantenuta in rimontaggio, senza arieggiamenti. È consigliabile l'uso di elettroagitatori.

Conservazione

Il prodotto, essendo igroscopico, va conservato nell'imballo chiuso, fuori dal contatto con l'aria ed in locali asciutti.

Avvertenze

L'aggiunta di 10 g/hl aumenta di circa 20 mg/l il tenore di anidride solforosa totale.

Confezioni

Cod. 113663 - pacchi da 1 kg



Perdomini-IOC S.p.A.

Via Salvo D'Acquisto, 2 - 37036 S. Martino Buon Albergo (VR) Italy
tel. +39-045-8788611 r.a. fax +39-045-8780322
fax uff. vendite +39-045-8780122
www.perdomini-ioc.com - info@perdomini-ioc.com