

ANTIOXIDANTE POLIVALENTE ESPECÍFICO PARA A PREVENÇÃO DOS FENÓMENOS DE OXIDAÇÃO NOS VINHOS.

O equilíbrio perfeito dos componentes garante uma ação sinérgica e eficaz.

O **FERROBLOCK** é acondicionado de modo a garantir a máxima estabilidade e eficácia ao longo do tempo.

- ▶ O **FERROBLOCK** contém ácido ascórbico, ácido cítrico e metabisulfito de potássio. O equilíbrio adequado destes compostos promove uma sinérgica proteção à oxidação e casse férica.
- ▶ O ácido ascórbico tem uma elevada capacidade de “redução” atuando sobre o oxigénio dissolvido no vinho, prevenindo a oxidação de compostos aromáticos e cromáticos. Além disso o ácido ascórbico transforma o ião ferro - que é um catalisador de reações oxidativas responsáveis pela casse férica - num ião ferroso solúvel.
- ▶ O SO₂ produzido pelo metabisulfito de potássio mantém o ácido ascórbico na forma reduzida e deste modo salvaguarda a sua ação.
- ▶ O ácido cítrico completa e reforça a ação do ácido ascórbico, complexando o ferro e outros metais presentes no vinho.

Vantagens da utilização do FERROBLOCK

- ▶ Através da diminuição do equilíbrio redox no vinho o **FERROBLOCK** previne o início da oxidação que contribui para o envelhecimento do vinho e perda da frescura.
- ▶ Prevenção e tratamento da evolução de cor devido à casse oxidásica.
- ▶ Devido à ação complexante com o ferro, o **FERROBLOCK** poderá substituir ou complementar o tratamento com ferrocianeto de potássio.

Vinhos estáveis ao longo do tempo

- ▶ A aplicação do **FERROBLOCK** ao vinho antes da filtração que precede o engarrafamento, permite uma estabilidade e uma ação determinante para a obtenção de vinhos frescos, delicados e frutados.

QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR

- ▶ Alergénicos - Sulfitos > 10mg/Kg. Ausência das restantes substâncias ou produtos que causam alergias ou intolerâncias, referidos no anexo II do Regulamento CE 1169/2011.
- ▶ OGM - Ausência de Organismos Geneticamente Modificados, não foi produzido a partir dos mesmos e não inclui substâncias com origem nos referidos organismos.
- ▶ Ionização - Não tratado por radiação.
- ▶ Nanomateriais - Não foi produzido utilizando nanotecnologia e portanto não contém nanomateriais, de acordo com o Regulamento UE 1169/2011.
- ▶ Codex Enológico Internacional (COEI) e Legislação Europeia: Está conforme o COEI versão em vigor e Regulamento Delegado (UE) 934/2019.

ESPECIFICAÇÕES

Aparência e Odor: Pó de cor branca.

Composição: Ácido cítrico anidro (E330) - 40%;

Metabisulfito de potássio (E224) - 40%; Ácido ascórbico (E300) - 20%

DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

Recomendada:

Vinhos Brancos - 10 a 25 g/hL

Vinhos Rosés e Tintos - 10 a 20 g/hL

Dissolver o **FERROBLOCK** num pequeno volume de vinho e adicionar logo de seguida ao vinho durante uma remontagem sem arejamento.

É aconselhada a utilização de um misturador elétrico.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

1Kg

Embalagem fechada e selada de origem: Local fresco e seco.

Embalagem aberta: Como o **FERROBLOCK** é higroscópico é necessário manter a embalagem fechada num local seco de modo a evitar o contato com o ar.

Garantimos a qualidade deste produto na sua embalagem de origem e utilizado de acordo com a data de validade e condições de armazenamento. A informação presente neste documento é verdadeira e baseada no nosso conhecimento atual, no entanto não deverá ser considerada como uma garantia expressa ou uma condição para venda deste produto.