

PROTEÇÃO DOS AROMAS VARIETAIS E FERMENTATIVOS EM MOSTOS E VINHOS.

O sulfuroso e o ácido ascórbico são fortes antioxidantes e têm uma ação complementar. O ácido ascórbico tem uma ação muito rápida mas limitada no tempo e o sulfuroso tem uma ação lenta mas duradoura. Devido a estas características a utilização combinada destes antioxidantes é muito interessante. O ácido ascórbico não deve ser utilizado isoladamente mas sim na presença de sulfuroso. A utilização de **OXYLESS** permite reduzir a concentração de sulfuroso no mosto/vinho.

OXYLESS permite a sulfitagem das uvas durante a vindima com toda a segurança e previne as oxidações precoces. Tendo em consideração as perdas devido à oxidação e o efeito de combinação durante o transporte é necessário uma aplicação suplementar de sulfuroso após a prensagem.

Os vinhos sensíveis à oxidação têm uma tendência para um envelhecimento precoce. A aplicação de **OXYLESS** ajuda a prevenir este tipo de fenómenos e proporciona uma maturação do vinho nas condições adequadas

QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR

- ▶ Alergénicos -Sulfitos > 10mg/L. Ausência das restantes substâncias ou produtos que causam alergias ou intolerâncias, referidas 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.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

1 e 10 Kg

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

Após abertura fechar cuidadosamente a embalagem e armazenar nas condições descritas anteriormente.

ESPECIFICAÇÕES

Aparência e Odor: Pó branco cristalino

Composição: 70% de metabisulfito de potássio (E224) e 30% de ácido ascórbico (E300)

DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

Recomendada:

Uvas: 6 a 18g por 100Kg de uvas

Mosto: 6 a 18g/hL

Vinho: 6 a 12g/hL

Dosagem autorizada na UE de ácido ascórbico (Reg. EU 606/2009, Anexo 1A) \leq 25g/hL o que equivale a 83g/hL de **OXYLESS**.

Concentração de SO₂ e ácido ascórbico em função da dose de **OXYLESS**.

Oxyless (g/hL)	SO ₂ (g/hL)	Ácido ascórbico (g/hL)
3	1,1	0,9
6	2,1	1,8
9	3,2	2,7
12	4,2	3,6
15	5,3	4,5
18	6,3	5,4

Nota: 1g de metabisulfito de potássio origina 0,5g de SO₂.

Uvas: Polvilhar o **OXYLESS** diretamente sobre as uvas.

Mosto e vinho: Dissolver o **OXYLESS** em mosto/ vinho ou água e aplicar garantindo a homogeneização do produto.

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.