

## VI - REDOX

CLARIFICANTE

O **VI - Redox** é um complexo com sais orgânicos de cobre sobre uma matriz proteica e mineral granulada com conteúdo em cobre: 0,7%.

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPETO pó

COR verde claro

### APLICAÇÕES

Prevenção de fenómenos de redução pós-engarrafamento;

Prevenção do aparecimento do gosto de luz;

Revelação ou abertura dos aromas nos vinhos reduzidos;

Abertura dos aromas de vinhos "fechados" devido à presença de compostos sulfurados.

### CARACTERÍSTICAS

**VI - Redox** é um clarificante complexo que reduz eficazmente os maus aromas originados pelos compostos de enxofre.

Utilizado no vinho na fase de pré-engarrafamento, previne o aparecimento de aromas de redução em garrafa, mesmo quando causados por exposição à luz (gosto de luz).

Em vinhos que se apresentam fechados ou reduzidos no aroma, elimina os aromas anómalos originados pelo hidrogénio sulfurado e seus derivados, realçando os aromas frutados.

A sua formulação especial faz com que o tratamento com **VI - Redox** seja eficaz na prevenção e tratamento de aromas de redução sem, no entanto, ter efeitos colaterais negativos associados aos tratamentos com sulfato de cobre ou com citrato de cobre.

O **VI - Redox**, de facto, melhora não apenas a limpeza aromática do vinho, como também melhora as características gustativas porque:

- Elimina o gosto metálico produzido com o tratamento com cobre;
- Reduz o gosto amargo causado pelos produtos de reação entre os compostos sulfurados e os polifenóis;
- Previne a *cassee* cúprica.

### EMBALAGEM

Sacos de 1 kg.

### CONSERVAÇÃO

Embalagem fechada: Manter o produto num local fresco, seco e bem ventilado.

Embalagem aberta: Selar cuidadosamente a embalagem e manter como acima indicado.

**i** Produto em conformidade com o Codex Enológico Internacional e o Regulamento Delegado(UE) nº2019/934 e alterações.

**i** Este documento é fundamentado na ficha técnica do fabricante.

## VI - REDOX

CLARIFICANTE

## CONSELHOS DE APLICAÇÃO

### DOSE RECOMENDADA

PREVENÇÃO DAS REDUÇÕES  
NOS VINHOS ANTES DO  
ENGARRAFAMENTO 5 – 10 g/hL

TRATAMENTO CURATIVO 5 – 20 g/hL

**i** 100 mg de produto contém aproximadamente 0,7 mg de cobre.

**i** Aconselha-se a realização de ensaios prévios em laboratório para estabelecer as doses ótimas para cada tratamento e testar o conteúdo de cobre residual.

**i** Teor máximo legal de cobre no produto tratado: 1 mg/l (exceto vinhos licorosos elaborados a partir de mosto de uvas não fermentadas ou pouco fermentadas, cujo teor de cobre não deve exceder 2mg/l).

### PROCEDIMENTO

Dispersar o **VI - Redox** em água fria (10 – 15°C) na razão de 1:10, homogeneizando bem de seguida.

Deixar repousar durante 1 hora.

Aplicar a solução através de uma bomba doseadora ou de um tubo de *Venturi*, garantindo uma boa homogeneização no tanque.

Esperar 1 – 2 dias para que o produto sedimente, procedendo, depois, a uma trasfega seguida de filtração.

Pode ser utilizado em combinação com outros clarificantes. Neste caso, o **VI - Redox** deve ser aplicado em primeiro lugar.