



Oenomag

Antiossidante complesso

Oenomag è un antiossidante complesso a base di potassio metabisolfito, acido ascorbico e tannino idrolizzato.

Oenomag è una particolare formulazione progettata per poter fermentare uve e mosti in riduzione.

La sinergia tra i componenti del prodotto consente di controllare le attività enzimatiche ossidasiche presenti sulle uve, in vinificazioni di uve aromatiche esalta le caratteristiche organolettiche.

Dosi e modalità d' uso:

Dosaggio medio consigliato: 10-20 g/hl

Aggiungere Oenomag sulle uve pigiate o sul mosto

Conservazione:

Conservare in luogo fresco e asciutto