



OenoNox GR

OenoNox GR è un antiossidante naturale a base di Glutazione

Il Glutazione ridotto è già presente negli acini e la sua dotazione è direttamente proporzionale alla quantità di APA, quindi dipende dalla nutrizione azotata e idrica della pianta.

La maggior parte di Glutazione ridotto presente nell'uva svanisce nelle prime fasi di lavorazione delle uve. In presenza di fecce il Glutazione esplica una azione protettiva , così come è ampiamente dimostrata sia la maggior conservazione aromatica che la significativa riduzione di decadimento di colore nei vini imbottigliati.

Dosaggio:

Max 40 mg/lit.

Conservazione:

Conservare in luogo asciutto, teme il gelo.

Utilizzare entro 18 mesi dalla produzione.