

**ANTIOSSIDANTE-BIOSTABILIZZANTE-ANTICASSE**

Il ferro, in ambiente ossidante, può originare intorbidamenti.

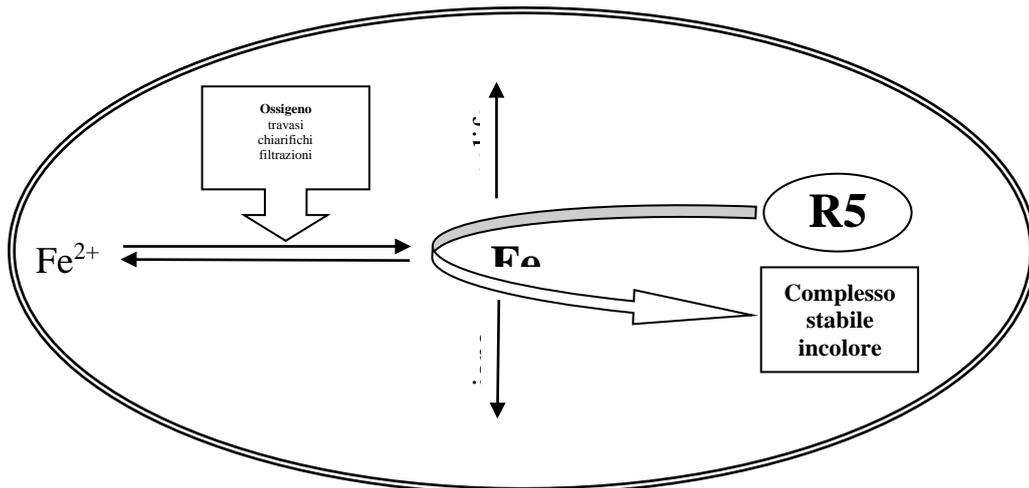
I sali del ferro sono presenti nel vino sotto due stati di ossidazione:

- *ferro bivalente* ( $Fe^{2+}$ ) che forma sali molto solubili.
- *ferro trivalente* ( $Fe^{3+}$ ) che dà origine invece a sali insolubili.

Quando un vino, contenente ferro, è soggetto a ossidazione (per esempio in seguito a contatti del vino con l'aria durante un travaso o altre pratiche di cantina), il metallo passa facilmente allo stato trivalente causando un intorbidamento detto casse ferrica. Si possono verificare due tipi di intorbidamenti ferrici:

- **Casse blu o nera:** è dovuta alla formazione di tannato ferrico il quale conferisce un intorbidamento di color violaceo o nero (il vino rosso è maggiormente soggetto essendo più ricco di tannini rispetto al vino bianco).
- **Casse bianca:** è dovuta alla formazione di fosfato ferrico il quale conferisce un intorbidamento biancastro con successivo deposito grigio (il vino bianco è più soggetto rispetto al vino rosso).

I cristalli che si formano assumono carattere colloidale con carica negativa e possono facilmente coagulare in presenza di cationi ( $Ca^{2+}$ ) o di colloidali proteici (anch'essi di carica positiva).

**CARATTERISTICHE E PROPRIETÀ**

L'**R5** è uno **stabilizzante ossido-riduttivo studiato per la prevenzione e la cura delle alterazioni del vino provocate dal ferro e dal contatto con l'aria**. I suoi principi attivi sono presenti in rapporto tale da esplicitare una ottimale attività sinergica contro eventuali alterazioni.

I vini bianchi e rossi con un elevato tenore in ferro e in polifenoli possono, in determinate situazioni, andare incontro ad intorbidamenti. Nel corso di chiarifiche, travasi e filtrazioni accade molto spesso che quantità variabili di ossigeno si sciolgono nel vino ed aumentano lo stato di ossidazione del ferro.

**Per bassi tenori di ferro** dosi opportune di R5 consentono facilmente di ovviare agli inconvenienti di un arieggiamento. Il ferro viene rapidamente portato allo stato ridotto, evitando che le sue modificazioni di valenza inneschino processi ossidativi pregiudizievoli all'aspetto e alle caratteristiche del vino.

Anche se col tempo parte del metallo dovesse riossidarsi le proprietà complessanti di R5 sottraggono il ferro ferrico agli equilibri di ossido-riduzione e prolungano la protezione e limpidezza del vino.

**Per tenori elevati di ferro**, per cui si giudica indispensabile una demetallizzazione con ferrocianuro di potassio, l'impiego di R5 è di grande efficacia per rendere il trattamento più sicuro. Sono ben note, infatti, le difficoltà che spesso si incontrano nell'abbassare il tenore in ferro al di sotto dei limiti di sicurezza (5-6 mg/L). Ciò si verifica particolarmente nei vini poco acidi a causa dei complessi del ferro trivalente con gli anioni degli acidi organici, che possono sottrarre gran parte del metallo all'azione precipitante del ferrocianuro.

Questo inconveniente viene rapidamente eliminato da **R5 che induce un rH sufficientemente basso da trasformare tutto il ferro nella forma ridotta**. Si assicurano così le migliori condizioni preliminari per una precipitazione pronta e completa dei metalli dal vino. In questi casi l'impiego dell' R5, energetico riducente e complessante, si rivela prezioso.

Riassumendo l'**R5** agisce come:

- **Agente riducente** Se il contenuto in ferro non è troppo elevato riporta il ferro ferrico allo stato ridotto.
- **Agente complessante** sottraendo il ferro ferrico agli equilibri di ossido-riduzione.
- **Agente coadiuvante** nel completamento di un eventuale trattamento di demetallizzazione con ferrocianuro di potassio.

**Il vino trattato con R5 risulta sempre migliorato nel colore, nella brillantezza, nel sapore e nel profumo.**

Dopo alcuni giorni, all'esame organolettico, il vino metterà in luce la sua freschezza e la sua armonicità che conserverà nel tempo.

#### COMPOSIZIONE:

conservativo antiossidante( Tit.IC.) E330 acido citrico anidro 37,5%- conservativo antimicrobico antiossidante( Tit.Ia-IC) E224 potassio piro-solfito 37,2% - conservativo antiossidante ( Tit.IC ) E300 acido L-ascorbico 19,5% - acido metatartrico 5,8% ( conservativo E353 )

**APPLICAZIONE:** Il prodotto può essere aggiunto sia ai vini rossi che ai bianchi che dovranno essere imbottigliati. Generalmente si utilizza prima dell'ultima filtrazione.

**DOSI:** da 10 a 25 g/Hl le dosi maggiori sono consigliate, in fase curativa e per i vini bianchi con tenore in ferro piuttosto elevato, quelle minori, per vini bianchi già demetallizzati o per i vini rossi.

**MODALITÀ D'USO:** Sciogliere rapidamente la dose di **R5** in poco vino aggiungendo la soluzione così ottenuta in fase di rimontaggio a ciclo chiuso. Evitare ogni arieggiamento servendosi dell'ausilio di azoto o anidride carbonica.

**CONFEZIONE:** sacchetti multistrato da 0,250 Kg e da 1 Kg.

**CONSERVAZIONE:** mantenere il prodotto in luogo fresco ed asciutto

I valori di questa scheda-prodotto sono indicativi

UNI EN ISO 9001:2015



SISTEMA DI GESTIONE  
QUALITÀ CERTIFICATO

