

DOC srl  
P.zza Marconi, 21  
31014 Colle Umberto ( Tv)

Tel. e Fax +39 0438 39395

www.doctecnologie.com  
e.mail: info@doctecnologie.com





●  
**AUMENTO DEI PROFUMI**

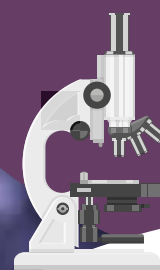
●  
**AUMENTA LA  
SOLFOROSA LIBERA**  
(SI PUÒ DIMINUIRE LA SOLFOROSA TOTALE)

**DOVE:** LAMBRUSCO E VINI ROSSI GIOVANI

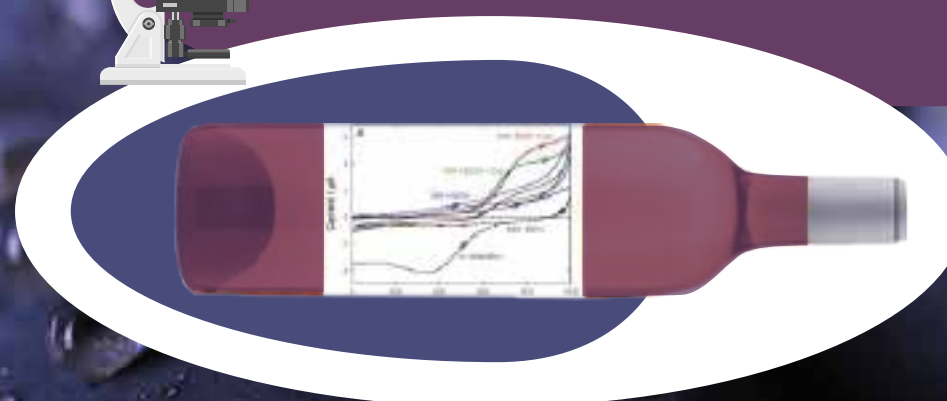
**DOSI:** 20G/HL IN PRIMA FERMENTAZIONE  
20G/L IN SPUMANTIZZAZIONE

B-Redox Rouge permette di modificare il potenziale redox del mosto e del vino

B-Redox Rouge è un prodotto totalmente endogeno del lievito, con un apporto organico, naturale,vegano, non allergenico e opportunamente selezionato per le fermentazioni e spumantizzazioni.



**POTENZIALE REDOX**



**RICCO IN AMINOACIDI CHE FAVORISCONO ●  
L'AUMENTO DELLA PRODUZIONE DI AROMI**

**AUMENTO DELLA *SHELF-LIFE* DEL VINO ●**

**PROTEZIONE DI COLORE E PROFUMI  
AUMENTO DEL RAPPORTO S<sub>02</sub> LIBERATA/TOTALE  
DIMINUZIONE DELLE DOSI DI S<sub>02</sub>**