

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

Tel. e Fax +39 0438 39395

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





AUMENTA LA DURATA DELLA FRESCHEZZA  
E DEL COLORE

AUMENTO DEI PROFUMI

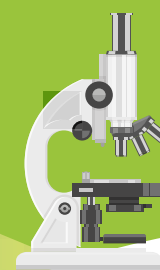
AUMENTA LA  
SOLFOROSA LIBERA  
(SI PUÒ DIMINUIRE LA SOLFOROSA TOTALE)

IL VINO RIMANE FRESCO PIÙ A LUNGO  
PROTEZIONE DI COLORE E PROFUMI  
AUMENTO DEL RAPPORTO  $SO_2$  LIBERATA/TOTALE  
DIMINUZIONE DELLE DOSI DI  $SO_2$

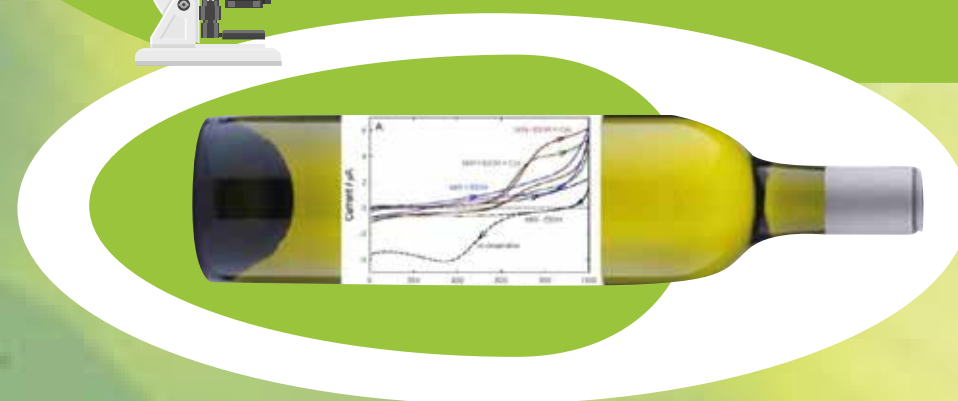
**DOVE:** VINI BIANCHI FERMI E SPUMANTI

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

B-Redox 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**



- AIUTA A PREVENIRE IL GUSTO DI LUCE ●
- AUMENTO DELLA *SHELF-LIFE* DEL VINO ●
- RICCO IN AMINOACIDI CHE FAVORISCONO ●  
L'AUMENTO DELLA PRODUZIONE DI AROMI

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