

AntiOx Fruit

FORMULATION

AntiOx Fruit est un antioxydant composé de 50 % pyrosulfite de potassium (E224) et 50 % d'acide L(+) - acide ascorbique (E300).

AntiOx Fruit assure une protection complète contre l'oxydation, protège ainsi le potentiel aromatique des jus de fruits et boissons fermentées à partir de jus de fruits.

En éliminant l'oxygène, AntiOx Fruit, bloque l'action de la laccase et polyphénols oxydases qui se polymérisent pour former des dimères ou trimères très actifs sur l'oxydation par action sur les polyphénols et molécules apparentées.

DOMAINE D'APPLICATION

La formulation spécifique lui confère un pouvoir anti-oxydant très élevé et donc une excellente protection des fruits, en phase de transformation, des jus de fruits et boissons fermentées à partir de ces derniers.

Son utilisation est conseillée durant toutes les phases du process de production de la boisson :

- Sur les eaux de lavage des fruits,
- Directement sur les fruits, en phase de broyage, pour protéger la pulpe de l'oxydation d'extraction du jus. Ce qui limite considérablement l'action des enzymes d'oxydation naturellement présentes dans les fruits : polyphénols oxydases,
- A l'embouteillage Redox fruits élimine l'oxygène dissous dans le jus et également présent dans le col de la bouteille.

AVANTAGES TECHNOLOGIQUES

- Elimine l'oxygène dissous,
- Evite l'oxydation,
- Participe au maintien des qualité organoleptiques et à la couleur originelle et naturelle de la boisson,
- N'a pas d'incidence négative sur les arômes et la saveur.

DOSAGES RECOMMANDÉS

- Dans les eaux de lavage des fruits : 50 à 100 g/m³ d'eau à renouveler périodiquement en fonction de la charge en microorganismes
- Sur les fruits en transformation : 5 g/100 Kg
- Dans les jus : 5 à 10 g/HL
- Dans les boissons alcoolisées et aromatisées à base de jus : 10-30 g/hL

A savoir : 1g de AntiOx Fruit apporte 2,5 mg/L de SO₂.

MODE D'EMPLOI

Il est conseillé de diluer AntiOx Fruit dans de l'eau désaérée ou dans le jus à protéger et incorporé directement dans la masse à traiter en prenant bien soin d'homogénéiser le tout.

CONSERVATION

Conserver dans son emballage d'origine hermétiquement clos, dans un endroit frais (entre 0 et 10 °C), propre, sec et sans odeur. Respecter la DLUO figurant sur le conditionnement. Utiliser rapidement après ouverture.

CONDITIONNEMENT

Sachet de 1 kg (carton de 20 kg).

WM/20-02-2025. Pour usage en agro-alimentaire pour l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe. Informations données à titre indicatif et en l'état actuel de nos connaissances, sans engagement ni garantie. Produit en conformité avec les spécifications de pureté recommandées.

VERIFIER LA REGLEMENTATION EN VIGUEUR AVANT TOUTE UTILISATION.

LAMOTHE-ABIET