



AROMAX Gal

.....
Antioxidante para mostos
.....



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Aromax Gal se utiliza para proteger el mosto de las oxidaciones. Gracias a su composición reacciona con el oxígeno en tiempos muy cortos y desarrollando de esta forma una óptima protección de los precursores de aromas.

Aromax Gal está particularmente indicado para el tratamiento de uva blanca, ya que, gracias a su contenido en tanino gálico puro, no modifica el color de los mostos.

Se utiliza con éxito en el tratamiento de uva botritizada. Gracias a su reactividad con el oxígeno, inhibe la actividad de las polifenoloxidas, como la lacasa y la tirosinasa.

De esta forma la producción de peróxido resulta drásticamente reducida y los vinos obtenidos presentan un potencial aromático superior.

Aromax Gal inhibe la proliferación y el desarrollo de las levaduras indígenas, favoreciendo los desfangados e inhibiendo los arranques de fermentaciones espontáneas.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Metabisulfito de potasio (20 g/hL aportan 56,8 mg/L de SO₂), Ácido L-Ascórbico, tanino gálico.

→ DOSIS DE EMPLEO

20 g/hL o por quintal de estrujado.

→ FORMA DE EMPLEO

Aplicar en la uva en el momento de la recepción, durante el llenado de la prensa o directamente en los mostos recién obtenidos.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en lugar fresco y seco al abrigo de la luz y el calor directo.

Paquetes de 1 kg en cajas de 20 kg.

