



AROMAX Super

.....
Antiossidante per uve e mosti
.....



→ DESCRIZIONE TECNICA

Aromax Super è un coadiuvante che permette di controllare non solo l'ossigeno che agisce direttamente ma anche i perossidi che si formano per mezzo degli enzimi ossidasici, tirosinasi e laccasi.

Il contenuto in tannini preserva da alterazioni ossidative il patrimonio antocianico dei vini rossi ed anche quello aromatico dei vini bianchi, di cui non modifica il colore. Grazie al suo potenziamento in tannini, inibisce le perossidasi dei mosti e stabilizza i radicali liberi. **Aromax Super** consente di diminuire le dosi d'impiego di SO₂, aumentandone parallelamente la frazione libera.

Aromax Super impedisce lo sviluppo di questi microrganismi, la cui moltiplicazione nel pigiato o nel mosto provoca la formazione di composti indesiderati, come l'acetato di etile e l'impoverimento del substrato in componenti azotati facilmente assimilabili.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Potassio metabisolfito (20 g/hL apportano 56,8 mg/L di SO₂), acido L-ascorbico, miscela di tannini ellagici e proantocianidinici.

→ DOSI D'IMPIEGO

20 g/hL.

→ MODALITÀ D'USO

Applicare sulle uve al momento del ricevimento o durante la pressatura o direttamente nei mosti.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da luce e calore diretti.

Pacchetti da kg 1 netti in scatole da kg 20.

