



AROMAX

.....
Para uma vinificação em redução
.....

→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Coadjuvante que permite conservar e proteger os aromas das uvas brancas e a cor dos vinhos tintos, evitando sua oxidação já nas primeiras fases de elaboração.

Inibem as leveduras indígenas, favorecendo as decantações estáticas do mosto. Estão também presentes no mosto leveduras oxidativas (*Candida*, *Pichia*, *Brettanomyces*) que para desenvolverem-se necessitam de potenciais redox elevados. A eliminação do oxigénio, feita por **Aromax** e Aromax Super, impede o desenvolvimento destes microrganismos cuja multiplicação na massa ou no mosto provoca a formação de compostos indesejáveis como o acetato de etilo e empobrecem o substrato em componentes azotados facilmente assimiláveis.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Pirossulfito de potássio, Ácido L-ascórbico.

→ DOSES RECOMENDADAS

20 g/hL ou por 100 kg (que cedem 54 mg/L de SO₂).

→ MODO DE APLICAR

Aplicar sobre as uvas no momento da recepção ou durante a prensagem ou directamente nos mostos apenas obtidos.

→ INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Trabalhar em ambiente reduzido desde o início das fases pré-fermentativas permite evitar os efeitos negativos do oxigénio sobre os componentes do mosto. Imediatamente após o esmagamento, iniciam-se uma série de reacções e entre as quais são muito temidas as do tipo enzimático-oxidativo. O oxigénio ataca indiscriminadamente várias moléculas quimicamente frágeis e em particular, as das características do aroma varietal e dos precursores do bouquet. Ensaio realizado em 35 mostos diferentes comprovaram que, a 25°C, o oxigénio é consumido a uma velocidade superior a 3 mg/L por minuto. Considerando que a quantidade de oxigénio nos mostos recém obtidos é de aproximadamente 8 mg/L, é evidente que as oxidações podem completar-se num intervalo de 4-5 minutos. Uma vez que, com doses de 8





AROMAX

g/hL de anidrido sulfuroso, são necessários até 6 minutos para fixar completamente o oxigénio dos mostos, conclui-se que este tratamento não será suficiente para proteger os componentes aromáticos. Mesmo em países onde são efectuadas todas as operações pré-fermentativas em presença de CO₂ gasoso ou sob forma de gelo seco, constatou-se que esta intervenção, para além de ser extremamente dispendiosa, resolve apenas parcialmente o problema. Por isso, a AEB desenvolveu um composto de SO₂ e ácido ascórbico, que permite uma imediata combinação com o oxigénio, inactivando-o.

→ À CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Armazenar em local fresco e seco, ao abrigo da luz e de calor direto.

Pacotes com 1 Kg em caixas com 15 Kg.

