



AROMAX Gal

Antioxidationsmittel für Moste



→ TECHNISCHE BESCHREIBUNG

Aromax Gal wird verwendet, um Most vor Oxidation zu schützen. Dank seiner Zusammensetzung kann es in kürzester Zeit mit Sauerstoff reagieren und somit sofort seinen Schutz zur Bewahrung der aromatischen Vorläufer ausüben.

Aromax Gal ist besonders für die Behandlung von weißen Traubenmosten geeignet, da es dank seines Gehalts an extrem reinem Gallotannin deren Farbe nicht verändert. Es wird erfolgreich bei botrytisierten Trauben eingesetzt.

Dank der schnellen Reaktion mit Sauerstoff hemmt es die Aktivität von Polyphenoloxidase wie Laccase und Tyrosinase. Auf diese Weise wird die Produktion von Peroxiden drastisch reduziert und die hergestellten Weine haben ein höheres Aromapotential.

Aromax Gal hemmt das Wachstum von natürlich vorkommenden Hefen und Spontangärungen, indem es statische Dekantierungen fördert.

→ ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Kaliummetabisulfit (20 g/hL erhöhen den (SO₂)-Gehalt um 56,8 mg/L), L-Ascorbinsäure, Galltannin.

→ DOSIERUNG

20 g/hL oder 100 kg gemahlene Trauben.

→ ANWENDUNG

Bei der Befüllung der Presse verwenden oder direkt in den frisch gewonnenen Most geben.

→ LAGERUNG UND VERPACKUNG

Kühl und trocken lagern, geschützt vor Sonnenlicht und Hitze.

1 kg netto Packungen.

