



# AROMAX<sup>®</sup> Sol

Remove o oxigênio e aumenta os aromas primários dos vinhos



## → DESCRIÇÃO TÉCNICA

**Aromax Sol** é um produto antioxidante formulado de maneira ideal para reduzir os níveis ao mínimo de oxigênio nos vinhos desde as primeiras etapas do tratamento. É particularmente adequado para ser aplicado através de bombas doseadoras.

Os elementos essenciais dos aromas primários das uvas estão ligados à presença de vários componentes terpênicos, alguns dos quais, como: linalol, nerol, terpineol, citronelol, geraniol que influenciam a componente aromática dos mostos derivados de castas nobres como Sauvignon Blanc, Weisser Riesling,, Gewürztraminer, Moscato etc.

Ficou demonstrado inequivocamente que os terpenos podem sofrer mutações drásticas e rápidas nos mostos, especialmente na presença de quantidades significativas de oxigênio dissolvido. Daí a necessidade de proteger o vinho recém obtido dos danos causados pelo oxigênio

Atua energeticamente na remoção do oxigênio. Testes prolongados demonstraram que os vinhos com até 8 ppm de oxigênio mostram apenas 1-1,2 ppm de oxigênio após o tratamento com **Aromax Sol**, caindo para níveis próximos a zero, após 36 horas.

Resultados particularmente positivos foram obtidos com os vinhos Sauvignon Blanc, onde os vinhos tratados têm uma caracterização muito mais acentuada no que diz respeito à componente aromática típica de pimenta verde, aspargo, figo e groselha.

Substitui vantajosamente o tratamento com ácido ascórbico nos vinhos, pois possui uma ação mais energética sobre o oxigênio e elimina a necessidade de adições cuidadosas de SO<sub>2</sub> em várias formas para evitar o perigo de oxidação causada pela fácil oxidação do ácido ascórbico em ácido deidroascórbico. Aromax Sol, sendo ávido de oxigênio, reforçado pela combinação ideal de seus componentes, permite a proteção segura dos vinhos tratados.

## → COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

*Bissulfito de potássio, ácido L-ascórbico, água q.b. a 100.*

O **Aromax Sol** protege contra o oxigênio; possui um alto e regular grau de esterificação; protege os aromas primários; substitui o ácido ascórbico e o dióxido de enxofre; evita a oxidação na fase de extração do sumo da maçã para elaborar a sidra.

## → DOSES RECOMENDADAS

10 mL/hL ou 100 kg de produto, cedem 9,3 mg/L de SO<sub>2</sub>.





## AROMAX<sup>®</sup> Sol

### → MODO DE APLICAR

Aplicar sobre as uvas no momento da receção ou durante a prensagem ou diretamente na uva acabada de esmagar.

### → INFORMAÇÕES ADICIONAIS

**Aromax Sol** não deixa nos vinhos tratados resíduos de aditivos ou coadjuvantes tecnológicos desconhecidos, portanto, os vinhos sujeitos a esse tratamento podem ser comercializados em todos os mercados, não violando nenhuma das leis do vinho de cada país.

### → CONSERVAÇÃO E EMBALAGEM

Conservar em local fresco e seco afastado da luz solar e de fontes de calor diretos.

Bidão de 5 kg em caixa com 20 kg.  
Bidão de 25 kg.

