



AUXILIA Arome

Autolisado ecológico certificado para mostos para la preparación de vinos base y la toma de espuma.



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Auxilia Arome es un nutriente apto para la fermentación primaria de los vinos base, compuesto de autolisados ecológicos certificados. Su acción permite reducir el estrés sobre la levadura, con la consecuente disminución de la producción de acidez volátil. Mejora además la fermentabilidad de los vinos gracias a la presencia de aminoácidos. Neutro desde un punto de vista del gusto. **Auxilia Arome** puede ser utilizado tanto para la preparación de los mostos como de los vinos base para espumosos.

→ DOSIS DE EMPLEO

- Se utiliza de 10 a 40 g/hL
Dosis máxima permitida: 40 g/hL
Para fermentación primaria: dividir la dosis en 2 aportaciones (de 10 a 20 g/hL):
- en la inoculación: introducir directamente durante la rehidratación o bien disolver en el mosto e introducir directamente en autoclave

→ INFORMACIÓN ADICIONAL

10g/hL aportan 4ppm de NFA.

→ FORMA DE EMPLEO

Para la elaboración de vinos base antes de la refermentación:

- Método Charmat: disolver en vino e introducir directamente en autoclave antes de la inoculación.
- Método Tradicional o Ancestral: disolver en vino y añadir al depósito de mezcla, no estabilizada desde el punto de vista tartárico antes de la pre-filtración. Conservar como mínimo durante 48 horas antes de la filtración.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en el envase original sellado en un lugar limpio, seco y libre de olores a temperaturas inferiores a 15°C. No congelar. Respetar el TMC indicado en el embalaje. Usar rápidamente después de su apertura

- Paquetes de 1 Kg

