



AUXILIA Arome

Autolisado certificado bio, para mostos destinados à preparação de vinhos-base e para a segunda fermentação.



→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Auxilia Arome é um nutriente indicado para a fermentação primária de vinhos-base, composto por autolisados certificados bio. A sua ação reduz o estresse sobre a levedura, com a consequente diminuição de produção de acidez volátil. Também melhora a fermentabilidade dos vinhos graças à presença de aminoácidos. Neutro do ponto de vista gustativo, **Auxilia Arome** pode ser utilizado tanto para a elaboração de mostos como para vinhos-base para espumantes.

→ DOSES A USAR

- Utiliza-se de 10 a 40 g/hL

Dose máxima permitida: 40 g/hL

Para a fermentação primária: dividir a dose em 2 vezes (de 10 a 30 g/hL):

- No inóculo: introduzir diretamente durante a reidratação ou dissolver no mosto e introduzir diretamente no autoclave.

→ INFORMAÇÕES ADICIONAIS

10 g/hL incorporam 4 ppm de APA.

→ MODO DE APLICAR

Para a preparação dos mostos na fermentação de:

- Método Charmat: dissolver no vinho e inserir diretamente no autoclave antes do inóculo.
- Método Tradicional ou Ancestral: dissolver no vinho e adicionar ao cuvée de assemblage, não estabilizado do ponto de vista tartárico antes da pré-filtração. Conservar durante pelo menos 48 horas antes da filtração.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Conservar na embalagem original e fechada, em local limpo, seco e isento de odores a uma temperatura inferior a 15°C. Não congelar. Respeitar a validade indicada na embalagem. Após a abertura utilizar de imediato.

- Pacote com 1 Kg

