



VINOAROMAX

.....
Substitui o ácido ascórbico e o anidrido sulforoso
.....

→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Os elementos essenciais dos aromas primários das uvas são ligados a presença de vários componentes terpênicos, alguns dos quais influenciam de modo a determinar o componente aromático dos mostos. Os terpenos podem sofrer drásticas e rápidas mutações nos mostos, especialmente na presença de notáveis quantidades de oxigênio dissolvido. Daí a necessidade de proteger o vinho recém obtido, dos danos produzidos pelo oxigênio.

Vinoaromax substitui vantajosamente o tratamento dos vinhos com ácido ascórbico, uma vez que possui uma ação mais enérgica sobre o oxigênio.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Potássio metabissulfito, ácido ascórbico.

→ DOSES RECOMENDADAS

20 g/hL, cede valores iniciais de 54 mg/L de SO₂, que depois, diminuem pouco a pouco durante a conservação.

O ácido ascórbico, ao invés, permanece presente no vinho, exercendo o seu efeito protetor por tempos 10 vezes superiores aqueles obtidos com adições tradicionais de SO₂.

→ MODO DE APLICAR

Dissolver a dose em aproximadamente 10 partes de água e adicioná-la imediatamente ao mosto recém obtido.

→ À CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

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

Sacos de 1 e 25 kg.

