



AROMAX Super

Antioxidante para uva y mostos



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Coadyuvante que permite controlar no tan solo el oxígeno que actúa directamente sino también los peróxidos que se forman por medio de los enzimas oxidásicos, tiroxinas y lacasa.

El contenido en taninos gálicos preserva de las alteraciones oxidativas el patrimonio antocianidínico de los vinos tintos y también el aromático de los vinos blancos, a los que no modifica el color.

Aromax Super permite disminuir la dosis de empleo de SO₂, aumentando además paralelamente, la fracción libre.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Metabisulfito de potasio (20 g/hL incorporam 56,8 mg/L de SO₂), ácido L-ascórbico, mezcla de taninos elágicos y proantocianídicos.

→ DOSIS DE EMPLEO

20 g/hL.

→ FORMA DE EMPLEO

Aplicar en la uva en el momento de su recepción o durante el prensado o directamente a el mosto.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en lugar fresco y seco al abrigo de la luz y el calor directo.

Paquetes de 1 kg en cajas de 20 kg.

