

AROMAX

Elimina el oxígeno y aumenta los aromas primarios de los vinos



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

La tecnología que trabaja en ambiente reducido hasta las fases fermentativas, permite evitar al máximo los efectos del oxígeno en el mosto. Inmediatamente después del estrujado se inician una serie de reacciones, entre las cuales las más temidas son las de tipo enzimático-oxidativo. El oxígeno ataca indiscriminadamente numerosas moléculas químicamente frágiles, en particular las características del aroma varietal y de los precursores del bouquet. Determinaciones realizadas en 35 mostos distintos, han demostrado que a 25°C, el oxígeno es consumido a una velocidad superior a los 3 mg/L/minuto. Considerando que el contenido de oxígeno en los mostos apenas estrujados es de aproximadamente 8 mg/L, es evidente como las oxidaciones pueden completarse en un espacio de tiempo de 4-5 minutos. Dado que la dosificación de 8 g/hL de anhídrido sulfuroso, son necesarios hasta 6 minutos para fijar completamente el oxígeno de los mostos, se deduce porqué este tratamiento no es suficiente para la protección de los compuestos aromáticos. También en los países en que se realizan todas las operaciones prefermentativas en presencia de CO₂ gaseoso y bajo forma de hielo seco, se ha dado que esta intervención, además de ser extremadamente costosa, resuelve parcialmente el problema. Por ello AEB ha estudiado una combinación SO₂-ácido ascórbico, que permite combinarse inmediatamente con el oxígeno, inactivándolo. Los **Aromax** para el control de las levaduras indígenas y oxidantes. Los **Aromax** inhiben el desarrollo de levaduras indígenas, favoreciendo las decantaciones del mosto. Están además presentes en el mosto también levaduras oxidantes (*Candida*, *Pichia*, *Brettanomyces*) que para desarrollarse necesitan de potenciales redox elevados. La sustracción de oxígeno realizado por **Aromax** y Aromax Super impide el desarrollo de estos microorganismos, cuya multiplicación en el estrujado o en el mosto provoca la formación de compuestos y el empobrecimiento del sustrato en componentes nitrogenados fácilmente asimilables.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

L-Ascórbico, metabisulfito de potasio (20 g/hL aportan 57,6 mg/L de SO₂).

→ DOSIS DE EMPLEO

20 g/hL.

→ FORMA DE EMPLEO

Disolver la dosis en 10 partes de agua y añadir a la masa.

→ INFORMACIÓN ADICIONAL

Aromax no deja residuos de aditivos o coadyuvantes tecnológicos desconocidos en el vino tratado, por ello los vinos expuestos a este tratamiento pueden ser comercializados en todos los mercados vinícolas, no contradiciendo de ninguna forma las legislaciones vinícolas de cada País.

→ 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.



AEB ARGENTINA S.A. • Carril Rodríguez Peña, 4084, C.P. M5522CKP, Maipú, Coquimbito, Mendoza (AR)
+54 261-4979144/8258 • recepcion@aebargentina.com.ar • www.aeb-group.com