



AROMAX Gal

.....
Antiossidante per mosti
.....



→ DESCRIZIONE TECNICA

Aromax Gal viene utilizzato per proteggere il mosto dalle ossidazioni. Grazie alla sua composizione è in grado di reagire con l'ossigeno in tempi rapidissimi e quindi di esercitare da subito la sua protezione nei confronti dei precursori aromatici.

Aromax Gal è particolarmente indicato per il trattamento di mosti da uve bianche in quanto, grazie al suo contenuto di tannino di galla estremamente puro, non ne modifica il colore. Viene utilizzato con successo nei casi di uve bottrizzate.

Grazie alla tempestiva reazione con l'ossigeno, inibisce l'attività delle polifenolossidasi, quali la laccasi e la tirosinasi. In questo modo la produzione di perossidi risulta drasticamente ridotta ed i vini ottenuti presentano un potenziale aromatico superiore.

Aromax Gal inibisce la crescita dei lieviti indigeni e le fermentazioni spontanee favorendo le decantazioni statiche.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Potassio metabisolfito (20 g/hL danno luogo a 56,8 mg/L di SO₂), acido L-ascorbico, tannino di galla.

→ DOSI D'IMPIEGO

20 g/hL per quintale di pigiato.

→ MODALITÀ D'USO

Applicare durante il riempimento della pressa o direttamente nei mosti appena ottenuti.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da luce e calore diretti.

Pacchetti da kg 1 netti in scatole da kg 20.

