



# AROMAX Super Sol

.....  
rimuove l'ossigeno da uve e mosti proteggendo gli aromi primari dei vini  
.....



## → DESCRIZIONE TECNICA

**Aromax Super Sol** è un coadiuvante che permette di controllare non solo l'ossigeno che agisce direttamente ma anche i perossidi che si formano per mezzo degli enzimi ossidasici, tirosinasi e laccasi.

Il contenuto in tannini gallici preserva da alterazioni ossidative il patrimonio antocianico dei vini rossi ed anche quello aromatico dei vini bianchi, di cui non modifica il colore.

**Aromax Super Sol** consente di diminuire le dosi d'impiego di SO<sub>2</sub>, aumentandone parallelamente la frazione libera.

**Aromax Super Sol** impedisce lo sviluppo di questi microrganismi, la cui moltiplicazione nel pigiato o nel mosto provoca la formazione di composti indesiderati, come l'acetato di etile e l'impoverimento del substrato in componenti azotati facilmente assimilabili.

## → COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

*Potassio bisolfito, acido L-ascorbico 10%, tannini ellagici e gallici, acqua q.b. a 100.*

## → DOSI D'IMPIEGO

(10 g/hL apportano 9,3 mg/L di SO<sub>2</sub>).

## → MODALITÀ D'USO

Aggiungere direttamente o mediante sistema di dosaggio.

## → CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

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

Taniche da kg 5 netti in scatole da kg 20.

Taniche da kg 25 netti.

