AROMAX

Remove o oxigénio e aumenta os aromas primários dos vinhos

GMO FREE

DESCRIÇÃO TÉCNICA

O **Aromax** é um produto antioxidante com uma formulação otimizada, concebido para reduzir ao mínimo os níveis de oxigénio nos vinhos desde as fases iniciais do tratamento. Os elementos essenciais dos aromas primários das uvas estão ligados à presença de vários componentes terpénicos, alguns dos quais, como o linalol, o nerol, o terpineol, o citronelol e o geraniol, influenciam de forma determinante a componente aromática dos mostos derivados de castas nobres como o Sauvignon Blanc, o Weisser Riesling, o Gewürztraminer, o Moscato, etc.
Ficou inequivocamente demonstrado que os terpenos podem sofrer mutações drásticas e rápidas nos mostos, especialmente na presença de quantidades significativas de oxigénio dissolvido. Daí a necessidade de proteger o vinho recém-produzido dos danos causados pelo oxigénio. Atua de forma enérgica na remoção do oxigénio. Testes prolongados demonstraram que os vinhos que contêm até 8 ppm de oxigénio apresentam, após um tratamento com **Aromax**, uma quantidade de oxigénio de apenas 1-1,2 ppm, descendo para níveis próximos de zero já após 36 horas. Foram obtidos resultados particularmente positivos com vinhos de Sauvignon Blanc, nos quais os vinhos tratados apresentam uma caracterização muito mais acentuada no que diz respeito à componente aromática típica de pimento verde, espargos, figo e groselha.
Substitui vantajosamente o tratamento dos vinhos com ácido ascórbico, uma vez que exerce uma ação mais enérgica sobre o oxigénio e elimina a necessidade de adições cuidadosas de SO_2 em várias formas para prevenir o risco de oxidação causado pela fácil oxidação do ácido ascórbico em ácido desidroascórbico. O **Aromax**, sendo um captador voraz de oxigénio, reforçado pela combinação ideal dos seus componentes, permite uma proteção segura dos vinhos tratados.

COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Ácido L-ascórbico, metabissulfito de potássio (20 g/hL correspondem a 57,6 mg/L de SO_2).

DOSES A APLICAR

20 g/hL.

MODO DE APLICAR

Dissolver a dose em cerca de 10 partes de água e adicionar à massa.

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

O **Aromax** não deixa no vinho tratado resíduos de aditivos ou coadjuvantes tecnológicos desconhecidos; por conseguinte, os vinhos submetidos a este tratamento podem ser comercializados em todos os mercados vinícolas, sem infringir nenhuma das legislações vinícolas dos diferentes países.

CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Conservar num local fresco e seco, protegido da luz e calor diretos.

Pacotes de 1 kg em caixa com 20 kg.

Referencia: AROMAX_TDS_PT_1160522_OENO_Portugal

AEB BIOQUÍMICA PORTUGUESA S.A. • Parque Industrial de Coimbrões, Lote 123/124, Fragosela, 3500-618 Viseu (PT)
Tel.+351 232.470350 "Chamada para a rede fixa nacional" • aeb.bioquimica@mail.telepac.pt • www.aeb-group.com