



AROMAX Super Sol

elimina o oxigénio das uvas e dos mostos, protegendo os aromas primários dos vinhos



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Aromax Super Sol é um coadjuvante que permite controlar não apenas o oxigénio que atua diretamente, mas também os peróxidos formados por meio das enzimas oxidase, tirosinase e lacase.

O conteúdo de taninos gálicos preserva de alterações oxidativas o património antociânico dos vinhos tintos e também o aromático dos vinhos brancos, cuja cor não se altera.

Aromax Super Sol permite diminuir as doses de SO_2 , aumentando simultaneamente a fração livre.

Aromax Super Sol impede o desenvolvimento de microrganismos, cuja multiplicação no meio triturado ou no mosto provoca a formação de compostos indesejados, como acetato de etila e a diminuição do substrato em componentes de azotados facilmente assimiláveis.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Bissulfito de potássio, Ácido L-Ascórbico, taninos elágicos e gálicos, água q.b. a 100.

→ DOSES RECOMENDADAS

10 mL/hL cedem 9,3 mg/L de SO_2 .

→ MODO DE APLICAR

Adicionar diretamente ou mediante sistema de dosagem.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGEM

Armazenar em local fresco e seco, protegido da luz e do calor direto.

Bidão de 5 kg em caixa com 20 kg.

Bidão de 25 kg

