



AUXILIA Arome

Scorze e autolisati di lieviti certificati biologico per mosti per la preparazione dei vini base e la presa di spuma.



→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Auxilia Arome è un nutriente adatto alla fermentazione primaria dei vini base, composto da scorze e autolisati certificati biologici.

La sua azione consente di ridurre lo stress a carico del lievito, con la conseguente diminuzione della produzione di acidità volatile.

Migliora inoltre la fermentescibilità dei vini grazie alla presenza di amminoacidi.

Neutro da un punto vista del gusto, **Auxilia Arome** può essere impiegato sia per la preparazione dei mosti che dei vini basi per gli spumanti.

→ DOSI D'IMPIEGO

- Si utilizza dai 10 ai 40 g/hL

Dose massima consentita: 40 g/hL

Per la fermentazione primaria: suddividere la dose in 2 volte (da 10 a 30 g/hL):

- all'inoculo: introdurre direttamente durante la reidratazione oppure sciogliere nel mosto e introdurre direttamente in autoclave

→ INFORMAZIONI ADDIZIONALI

10g/hL apportano 4ppm di APA.

→ MODALITÀ D'USO

Per la preparazione dei vini base e per la rifermentazione:

- Metodo Charmat: sciogliere nel vino e inserire direttamente in autoclave prima dell'inoculo.
- Metodo Tradizionale o Ancestrale: sciogliere nel vino e aggiungere alla cuvée di assemblaggio, non stabilizzata dal punto di vista tartarico prima della pre-filtrazione. Conservare per almeno 48 ore prima della filtrazione.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare nella confezione originale e sigillata in luogo pulito, asciutto e privo di odori a temperature inferiori ai 15°C. Non congelare. Rispettare il TMC indicato sull'imballaggio. Utilizzare velocemente dopo l'apertura.

- Pacchetto da 1 Kg

