AUXILIA Arome

Autolisado e paredes celulares de leveduras para mostos.
Preparação dos vinhos-base para a segunda fermentação (espumantização).

COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

O **Auxilia Arome** é um nutriente adequado para a fermentação primária de vinhos-base, composto por autolisados e paredes celulares de leveduras com certificação biológica.
A sua ação permite reduzir o stress a que a levedura está sujeita, com a consequente diminuição da produção de acidez volátil.
Além disso, melhora a fermentabilidade dos vinhos graças à presença de aminoácidos.
Neutro do ponto de vista do sabor, o **Auxilia Arome** pode ser utilizado tanto na preparação de mostos como de vinhos-base para espumantes.

DOSES A USAR

• Utiliza-se de 10 a 40 g/hL
Dose máxima permitida: 40 g/hL
Para a fermentação primária: dividir a dose em 2 vezes (de 10 a 30 g/hL):
• No inóculo: introduzir diretamente durante a reidratação ou dissolver no mosto e introduzir diretamente no autoclave.

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

10 g/hL incorporam 4 ppm de APA.

MODO DE APLICAR

Para a preparação dos vinhos-base e para as refermentações:
• Método Charmat: dissolver no vinho e inserir diretamente no autoclave antes do inóculo.
• Método Tradicional ou Ancestral: dissolver no vinho e adicionar ao cuvée de assemblage, não estabilizado do ponto de vista tartárico antes da pré-filtração.
Conservar durante pelo menos 48 horas antes da filtração.

CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Conservar na embalagem original fechada, em local limpo, seco e isento de odores a uma temperatura inferior a 15ºC. Não congelar. Respeitar a validade indicada na embalagem. Após a abertura utilizar de imediato.

• Pacote com 1 Kg

Referência: AUXILIA_AROME_TDS_PT_2270526_OENO_Portugal

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