



AROMAX

Remueve el oxígeno y aumenta los aromas primarios de los vinos



→ DESCRIPCION TECNICA

La tecnología que opera en ambiente reducido al final de las fases prefermentativas, llamada también australiana, sudafricana o chilena, consiste en reducir al máximo posible el contacto del mosto con el aire.

Como se ha notado los mostos tienen una elevadísima tendencia a consumir con extrema rapidez grandes cantidades de oxígeno y ésta circunstancia es favorecida por las operaciones de molienda, despalillado y prensado que aportan abundantes aieraciones.

El oxígeno ataca indiscriminadamente numerosas moléculas químicamente frágiles, en particular aquellas características del aroma varietal y de los precursores del bouquet.

La necesidad de neutralizar el oxígeno es decir una prioridad para las uvas aromáticas como Sauvignon blanc, Riesling, Sémillon, Moscatel, Torontes, Malvasia etc, en las cuales la oxidación conduce a una reducción de los aromas muy evidentes.

La eliminación del oxígeno aporta evidentes ventajas también en los mostos obtenidos de uvas menos aromáticas como Chardonnay, Trebbiano, Chenin blanc y en algunos vinedos a baya tinta como Cabernet Sauvignon y Franc, Merlot, Pinot noir, Sirah, Malbec, Bonarda.

En esos Países donde es difundida la tecnología de seguir todas las operaciones prefermentativas en presencia de CO₂ gaseosa o bajo forma de hielo seco, si bien es rápido hay que tomar en cuenta que esta intervención, además de ser extremadamente costosa, resuelve solo parcialmente el problema. En efecto el oxígeno del aire se difunde inevitablemente a través de la cubierta protectora de CO₂. El imperativo de reducir a niveles mínimos la concentración de oxígeno en el mosto hace indispensable la adición de antioxidantes específicos y eficaces a la acción reductora inmediata. AEB ha propuesto ya desde 1996 **Aromax**, coadyuvantes a base de una combinación de ácido ascórbico y pirobisulfito de potasio, que tuvo inmediato suceso y gran difusión, incluso en esos Países en los cuales se prefería proteger los aromas desde las fases prefermentativas.

El suceso fue inmediato, ya sea en Italia como en el resto de Europa.

→ COMPOSICION Y CARACTERISTICAS TECNICAS

Pirobisulfito potásico, Ácido L-ascórbico.

→ DOSIS DE EMPLEO

20 g/hL en mosto que aportan 54 mg/L de SO₂.





AROMAX

→ FORMA DE EMPLEO

Aplicar sobre las uvas en el momento del recibimiento o durante el prensado o directamente en los mostos apenas obtenidos.

→ CONSERVACION Y CONFECCION

Almacenar en un lugar fresco (máximo 35°C) y bien ventilado.

Paquetes envasados al vacío por 1 Kg neto.

Sobres de 10 Kg neto.

