AROMAX

Remueve el oxígeno y aumenta los aromas primarios de los vinos

DESCRIPCION TECNICAS

La tecnologia que opera en ambiente reducido al final de las fases prefermentativas, llamada también australiana, sudafricana o chilena, consiste en reducir al maximo posible el contacto del mosto con el aire.
Como se ha notado los mostos tienen una elevadisima tendencia a consumir con extrema rapidez grandes cantidades de oxigeno y ésta circunstancia es favorecida por las operaciones de molienda, despalillado y prensado que aportan abundantes aieraciones.
El oxigeno ataca indiscriminadamente numerosas moléculas quimicamente fragiles, en particular aquellas caracteristicas del aroma varietal y de los precursores del bouquet.
La necesidad de neutralizar el oxigeno es decir una prioridad para las uvas aromaticas como Sauvignon blanc, Riesling, Sémillon, Moscatel, Torontes, Malvasia etc, en las cuales la oxidacion conduce a una reduccion de los aromas muy evidentes.
La eliminacion del oxigeno aporta evidentes ventajas también en los mostos obtenidos de uvas menos aromaticas 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 Paises donde es difundida la tecnologia de seguir todas las operaciones prefermentativas en presencia de CO_2 gaseosa o bajo forma de hielo seco, si bien es rapido hay que tomar en cuenta que esta intervencion, ademas de ser extremadamente costosa, resuelve solo parcialmente el problema. En efecto el oxigeno del aire se difunde inevitablemente a travez de la cubierta protectora de CO_2.
El imperativo de reducir a niveles minimos la concentracion de oxigeno en el mosto hace indispensable la adicion de antioxidantes especificos y eficaces a la accion reductora inmediata. AEB ha propuesto ya desde 1996 **Aromax**, coadyuvantes a base de una combinacion de acido ascorbico y pirosulfito de potasio, que tuvo inmediato suceso y gran difusion, incluso en esos Paises en los cuales se preferia 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 potasico, Acido L-ascorbico.

DOSIS DE EMPLEO

20 g/hL en mosto que aportan 54 mg/L di SO_2.

Referencia: AROMAX_TDS_ES_0100316_OENO_Chile

AEB ANDINA S.A. • Longitudinal Sur Km. 103, Rosario - Rengo, VI Región (CL) • Tel/Fax: +56 (72) 2586953/50
sac@aebandina.cl • www.aeb-group.com

AROMAX

FORMA DE EMPLEO

Aplicar sobre las uvas en el momento del recibimiento o durante el prensado o directamente en los mostos apenas obtenidos.
Cololide protector: impide la aglomeración de partículas inestables evitando así la precipitación.

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.

Referencia: AROMAX_TDS_ES_0100316_OENO_Chile

AEB ANDINA S.A. • Longitudinal Sur Km. 103, Rosario - Rengo, VI Región (CL) • Tel/Fax: +56 (72) 2586953/50
sac@aebandina.cl • www.aeb-group.com