



# AROMAX Gal

.....  
Antioxidante para uvas y mostos  
.....



## → DESCRIPCIÓN TÉCNICA

**Aromax Gal** se utiliza para proteger el mosto de las oxidaciones. Gracias a su composición reacciona con el oxígeno en tiempos muy cortos y desarrollando de esta forma una óptima protección de los precursores de aromas.

**Aromax Gal** está particularmente indicado para el tratamiento de uva blanca, ya que, gracias a su contenido en tanino gálico puro, no modifica el color de los mostos.

Se utiliza con éxito en el tratamiento de uva botritizada. Gracias a su reactividad con el oxígeno, inhibe la actividad de las polifenoloxidas, como la lacasa y la tirosinasa. De esta forma la producción de peróxido resulta drásticamente reducida y los vinos obtenidos presentan un potencial aromático superior.

**Aromax Gal** inhibe la proliferación y el desarrollo de las levaduras indígenas, favoreciendo los desfangados e inhibiendo los arranques de fermentaciones espontáneas.

## → COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

*Metabisulfito de potasio, Ácido L-Ascórbico, tanino gálico.*

## → DOSIS DE EMPLEO

20 g/hL o por quintal de estrujado, que dan lugar a 54 mg/L de SO<sub>2</sub>.

## → FORMA DE EMPLEO

Aplicar en la uva en el momento de la recepción, durante el llenado de la prensa o directamente en los mostos recién obtenidos.

## → CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en lugar fresco y seco al abrigo de la luz y el calor directo.

Paquetes de 1 kg en cajas de 20 kg.

