



AROMAX Sol

.....
Rimuove l'ossigeno e aumenta gli aromi primari dei vini
.....

→ DESCRIZIONE TECNICA

Aromax Sol è un prodotto antiossidante formulato in modo ottimale, per ridurre a livelli minimi l'ossigeno nei vini dai primissimi stadi del trattamento. È particolarmente indicato per l'aggiunta tramite pompe dosatrici.

Gli elementi essenziali degli aromi primari delle uve sono legati alla presenza di vari componenti terpenici, alcuni dei quali, come linalolo, nerolo, terpineolo, citronellolo, geraniolo influenzano in modo determinante la componente aromatica dei mosti derivati da cultivar nobili come Sauvignon Blanc, Weisser Riesling, Gewürztraminer, Moscato ecc.

È stato dimostrato in modo inequivocabile che i terpeni possono subire drastiche e rapide mutazioni nei mosti, specialmente in presenza di quantità notevoli di ossigeno disciolto. Da qui la necessità di proteggere il vino appena ottenuto, dai danni prodotti dall'ossigeno.

Agisce in modo energico nella rimozione dell'ossigeno. Test prolungati hanno dimostrato che i vini contenenti fino a 8 ppm di ossigeno, presentano dopo un trattamento con **Aromax Sol** una quantità di ossigeno di solo 1-1,2 ppm, per scendere a livelli prossimi allo zero, già dopo 36 ore.

Risultati particolarmente positivi sono stati ottenuti con vini di Sauvignon Blanc, dove i vini trattati presentano una caratterizzazione molto più marcata per quanto riguarda la componente aromatica tipica di peperone verde, asparago, fico e uva spina.

Sostituisce vantaggiosamente il trattamento dei vini con acido ascorbico, poiché possiede un'azione più energica sull'ossigeno ed elimina la necessità di aggiunte oculate di SO₂ in varie forme per impedire il pericolo di ossidazioni causate dalla facile ossidazione dell'acido ascorbico ad acido deidroascorbico.

Aromax Sol essendo avido nei riguardi dell'ossigeno, rafforzato dalla combinazione ottimale dei suoi componenti, consente una protezione sicura dei vini trattati.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Potassio bisolfito, acido ascorbico, acqua q.b. a 100.

Aromax Sol protegge dall'ossigeno; ha un grado di esterificazione elevato e regolare; protegge gli aromi primari; sostituisce l'acido ascorbico e l'anidride solforosa; evita le ossidazioni nella fase di estrazione del succo per sidro.

→ DOSI D'IMPIEGO

10 mL/hL o per quintale, che danno luogo a 10,6 mg/L di SO₂.





AROMAX Sol

→ MODALITÀ D'USO

Applicare sulle uve al momento del ricevimento o durante la pressatura o direttamente nei mosti appena ottenuti.

→ INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

Aromax Sol non lascia nel vino trattato residui di additivi o coadiuvanti tecnologici sconosciuti, pertanto i vini sottoposti a questo trattamento possono essere commercializzabili in tutti i mercati vinicoli, non contravvenendo ad alcuna delle legislazioni vinicole dei singoli Paesi.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da luce e calore diretti.

Taniche da kg 5 in scatole da kg 20.

Taniche da kg 25.