



# AROMAX Super

.....  
Antioxidante para uva y mostos  
.....



## → DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Coadyuvante que permite controlar no tan solo el oxígeno que actúa directamente sino también los peróxidos que se forman por medio de los enzimas oxidásicos, tiroxinas y lacasa.

El contenido en taninos gálicos preserva de las alteraciones oxidativas el patrimonio antocianidínico de los vinos tintos y también el aromático de los vinos blancos, a los que no modifica el color.

**Aromax Super** permite disminuir la dosis de empleo de SO<sub>2</sub>, aumentando además paralelamente, la fracción libre.

## → COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

*Metabisulfito de potasio, ácido L-ascórbico, mezcla de taninos elágicos y proantocianídicos.*

## → DOSIS DE EMPLEO

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

## → FORMA DE EMPLEO

Aplicar en la uva en el momento de su recepción o durante el prensado o directamente a el mosto.

## → 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.

