



Wine

## AROMATAN

### Caratteristiche Generali

Antiossidante composto per la prevenzione contro il decadimento delle molecole aromatiche nei mosti e vini.

Aromatan ha una formulazione che consente di sfruttare al massimo l'azione protettiva dell'acido ascorbico, coadiuvata dalla presenza opportunamente bilanciata di metabisolfito di potassio e tannini gallici ad alto potere antiossidante che permette una rapida e sicura eliminazione dei composti organici.

Aromatan inibisce totalmente l'azione degli enzimi ossidaci (tirosina e laccasi) che si trovano in late concentrazioni nei mosti ottenuti da vendemmie anomale e con elevata incidenza di malattie nel vigneto.

### Composizione

E300 acido l-ascorbico

E224 potassio metabisolfito

Gallo tannini

### Dosi di Impiego

Da 5 a 20 g/hl.

Sciogliere nel mosto fresco e aggiungere direttamente la massa da trattare omogeneizzando bene il tutto. Per l'aggiunta sull'uva prima della pigiatura il prodotto può essere sciolto preventivamente in poca acqua e cosparso direttamente sui grappoli.

### Confezione e conservazione

Sacchetti in poliacoppiato da 1 kg.

Conservare il prodotto al fresco e all'asciutto, al riparo da fonti di calore.

Rev.7/ Ottobre 2021

