



## + AROMA

### Caratteristiche generali

+ Aroma è un complesso antiossidante che, se aggiunto alle uve o ai mosti appena ottenuti, riduce drasticamente i livelli di ossigeno contenuti. + Aroma è più vantaggioso dell'utilizzo di solo acido ascorbico poiché ha un'azione più efficace sull'ossigeno e previene le possibili ossidazioni dovute alla trasformazione dell'acido ascorbico in acido de-idroascorbico in ambiente aerobico.

+ Aroma può essere aggiunto direttamente alle uve a scopo preventivo.

I terpenoli presenti nell'uva e nel mosto, in quantità e qualità variabili e a seconda della varietà e grado di maturazione dell'uva e della tecnologia di vinificazione applicata, subiscono rapide mutazioni entro poche ore dalla pressatura in presenza di notevoli quantitativi di ossigeno disciolto.

I vini ottenuti dalla fermentazione di mosti trattati con + Aroma presentano caratteristiche sensoriali più complesse, con una maggiore finezza aromatica e una presenza più evidente dei marcatori degli aromi varietali, mentre le componenti volatili mostrano una maggiore presenza in linalolo ed una minor quantità di acetaldeide ed altri composti di origine ossidativa. Tali risultati sono stati ottenuti da esperienze condotte su diverse varietà di uva, tra cui Chardonnay, Moscato, Sauvignon, Trebbiano e Montepulciano vinificato in bianco.

### Composizione

Metabisolfito di potassio E 224

Acido ascorbico E 300

### Dosaggio

20 g/q.le d'uva o hl di mosto.

**Avvertenza:** con questa dose si aggiungono 54 mg/l di SO<sub>2</sub>.

### Modalità d'uso

Sciogliere la dose di in circa 10 parti di acqua, quindi aggiungere alla massa appena ottenuta oppure distribuire uniformemente sulle uve a scopo preventivo.

### Confezione e conservazione

Sacchetti in poliaccoppiato da 1 kg.

Rev. 10/05.2023