

Estudos indicam a necessidade de se reduzir os níveis de oxigênio nos mostos, já nos primeiros passos do processo de vinificação, a fim de se obter uma melhor preservação dos aromas primários. Os aromas primários das uvas estão ligados sob a forma de terpenos e podem, já no início da vinificação, sofrer transformações devido a presença de oxigênio no meio. AROMPLUS é um formulado desenvolvido para reduzir os níveis de oxigênio nos mostos.

## VANTAGENS DE SEU EMPREGO

- Reduz os níveis de oxigênio contidos nos mostos.
- Aumenta os tempos de latência das leveduras indígenas, conseqüentemente os tempos para se obter uma melhor clarificação dos mostos.
- Substitui o ácido ascórbico e o anidrido sulfuroso.

## APLICAÇÃO

Na vinificação de uvas aromáticas, tais como:

- Riesling
- Sauvignon Blanc
- Gewurztraminer
- Malvasia
- Moscato
- Flora

### DOSES DE USO

20g/hL	(100 litros) de mosto
--------	-----------------------

## MODO DE USO

Diluir a dose em 10 partes de água e agregá-la imediatamente a massa a ser tratada. AROMPLUS pode ser empregado mediante dosador DOSATRON entre o grupo desengaçador-esmagador e a prensa.

## EMBALAGEM

Saquinhos de 2Kg líquido, em caixas e 12Kg líquido

**Produto conforme normas CEE.**