



## AROMPLUS

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

## FICHA TÉCNICA

### DESCRIÇÃO

Complexo a base de ácido ascórbico e metabissulfito de potássio cuidadosamente balanceados para reduzir os níveis de oxigênio dos mostos.

### DOSES

20 g/hL

### 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.

### APRESENTAÇÃO

Embalagem de 2 kg