



Solutions for wine making

Aroma Protect

Levaduras inactivadas naturalmente ricas en aminoácidos sulfurados (Cisteína, NAC, Glutatión).

Aroma Protect es un activador de segunda generación. Optimiza las condiciones de conservación de los aromas: permite proteger los aromas de los vinos blancos y rosados.

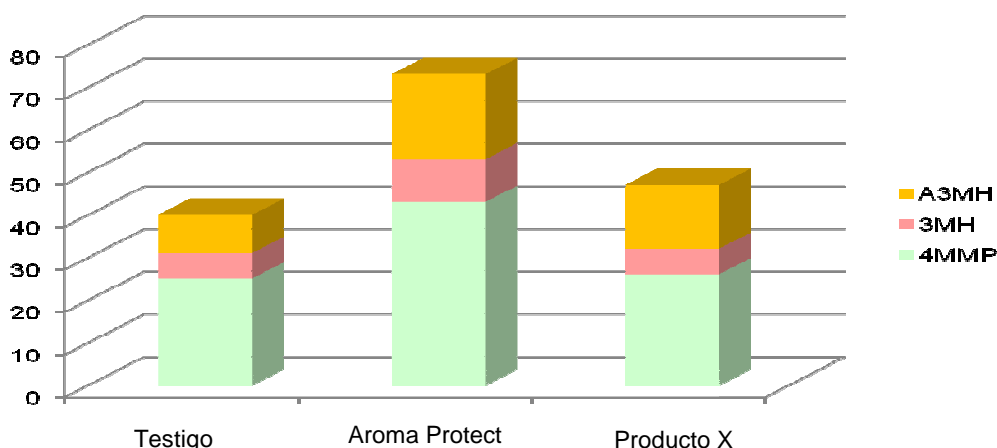
INTERÉS ENOLÓGICO

> Gracias a su elevado contenido de compuestos reductores. **Aroma Protect** permite proteger los aromas de los vinos blancos y rosados de la oxidación.

> **Aroma Protect** enriquece el mosto no sólo en Glutatión sino también en « precursores » del Glutatión.

> **Aroma Protect** posee un elevado poder reductor para la protección de los aromas.

Figura 1 : Concentración de tioles volátiles al final de la FA en una comparativa de 2 modalidades. Mosto de Sauvignon blanc, 2007.



DOSIS DE EMPLEO

> Dosis de utilización 30 g/hL, asociada al empleo de un activador de fermentación. En efecto, el Glutatión es totalmente liberado por la levadura si a ésta no le falta el nitrógeno → para conservar el GSH natural del mosto, es necesario asegurarse de corregir las posibles carencias de nitrógeno asimilable del mosto. Dosis máxima legal en Europa: 40 g/hL

MODO DE EMPLEO

> Disolver el producto en 10 veces su peso en agua y añadir al final de la FA, antes de $d = 1000$

ENVASES

> Bolsa de 1kg - Caja de 10 kg

CONSERVACIÓN

> Consérvese en su envase original herméticamente cerrado. En un lugar fresco. Una vez abierto utilícese rápidamente.

GR-29/09/2010

LAMOTHE-ABIET

B.P. 75 — 33015 Bordeaux cedex / Tél. 33 (0)5 57 77 92 92 : www.lamothe-abiet.com

