

FICHA TÉCNICA : AROMA PROTECT®

FORMULACIÓN

Preparación de levaduras inactivadas.

CAMPO DE APLICACIÓN

Protege los aromas.

DOSIS RECOMENDADAS

Dosis de empleo: protección contra la oxidación: 30 g/hL * en fin de FA (d ≈ 1,010),
* 15 g/hL sobre los vinos jóvenes (efecto reductor del GSH).

MODO DE EMPLEO

Disolver el producto en 10 veces su peso en agua.

ESPECIFICACIONES

FISICAS	
Aspecto y color	Polvo blanco inodoro
Solubilidad	Insoluble
Densidad aparente	190 – 240 g/L aprox.
Grado de polimerización	< 350
Pureza	98 % aprox.
pH	Entre 5.0 y 7.5
COMPOSICION	
Almidón	Ausencia
Materia seca	> 94 %

LIMITES	
Cenizas	< 0.1 %
Hierro	≤ 10 mg / kg
Plomo	< 5 mg / kg
Mercurio	< 1 mg / kg
Cadmio	< 1 mg / kg
Arsénico	< 1 mg / kg
Calcio	< 500 mg / kg

CONSERVACIÓN

Conservar en su envase original herméticamente cerrado en un lugar fresco, seco y libre de olores.
Respetar la DLUO (Fecha Límite de Utilización óptima) marcada en el envase. Utilizar rápidamente una vez abierto.

ACONDICIONAMIENTO

Bolsa de 1 kg (cartón de 10 kg).



AM/02-08-2018

Para uso enológico. Informaciones proporcionadas a título indicativo en el momento actual de nuestros conocimientos, sin compromiso ni garantías. Las condiciones de utilización del producto respetan la legislación vigente y las normas en vigor. Conforme al Reglamento UE n°606/2009 (y sus modificaciones).



LAMOTHE - ABIET
 Avenue Ferdinand de Lesseps
 33610, CANEJAN / BORDEAUX, FRANCE
 Tél : +33 (0)5 57 77 92 92