

# AROMATIC UVA

Complesso Riducente a Triplice Azione

## CARATTERISTICHE

AROMATIC UVA è uno speciale complesso con azione riducente che agisce con triplice azione: antiossidante, antiossidasica e antisettica. Un importante vantaggio di questa sinergia è quello di potere ridurre i dosaggi di anidride solforosa e di proteggere gli aromi varietali esaltando le caratteristiche organolettiche del vino, sia sotto il profilo aromatico che gustativo.

AROMATIC UVA risolve il problema del dosaggio differenziato dei singoli principi attivi, semplificando questa operazione e mantenendo inalterata la loro efficacia fino al momento dell'utilizzo.

AROMATIC UVA trova la sua ideale applicazione sull'uva. L'azione sinergica dei suoi componenti risulta più efficace della anidride solforosa e rispetto ai gas inerti (es.: azoto) ha anche azione antisettica e antiossidasica ottenendo fermentazioni più regolari e al riparo dai danni degli enzimi ossidasici.

## COMPOSIZIONE

Pirosolfito di potassio, Acido L-ascorbico e miscela di Tannini idrolizzabili.

Note: 10 g/hL di AROMATIC UVA rendono prontamente disponibili circa 27 mg/L di SO<sub>2</sub>

## DOSI E MODALITA' D'USO

In vinificazione: da 10 a 20g/hL direttamente sull'uva. La diluizione in acqua in rapporto 1:10 permette di distribuire il prodotto in maniera più omogenea

## CONFEZIONI

Pacchi da 1 kg e Sacchi da 5 kg

Note: AROMATIC UVA contiene composti a regolamentazione d'uso