

NEO® AROMA

**Asociación de derivados de levaduras y enzimas pectolíticas específicas
para revalorizar la calidad organoléptica del vino**

CARACTERÍSTICAS

NEO® AROMA es una asociación sinérgica de derivados de levaduras y enzimas pectolíticas con actividades secundarias glicosidasas específicas que contribuye a la revalorización de la calidad organoléptica de todos los tipos de vino, ya sean blancos y tintos.

Los compuestos liberados por los derivados de levaduras (polisacáridos parietales y polipéptidos ricos en elementos antioxidantes) permiten aumentar el volumen del vino y reforzar su capacidad para hacer frente a la oxidación, cuyo efecto es nefasto para los compuestos aromáticos.

Les activités pectolytiques spécifiques favorisent la netteté aromatique grâce à une clarification de haute qualité.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Preserva los aromas y el color del vino frente a la oxidación, así como el riesgo de envejecimiento prematuro.
- Refuerza el potencial aromático del vino mediante la liberación de moléculas aromáticas de tipo terpeno.
- Mejora el equilibrio gustativo, resaltando las sensaciones de redondez y volumen en boca.
- Disminuye el amargor.

APLICACIONES

- Revalorizar el perfil organoléptico del vino, tanto a nivel de su expresión aromática como del equilibrio en boca.
- Reequilibrar aquellos vinos a los que les falta volumen y longitud en boca.
- Preservar los aromas y el color de los vinos blancos.

DOSIS

Dosis recomendada:

- Vinos blancos: 10 a 40 g/hL
- Vinos tintos: 20 a 40 g/hL

Tiempo de contacto en la maduración de 2 a 10 semanas. Se recomienda una cata semanal para definir el impacto organoléptico deseado.

Para detener la acción de las enzimas, basta con una simple adición de bentonita a 5 g/hL. Retirar una vez obtenido el resultado deseado.

MODO DE EMPLEO

Dispersar en 10 veces su peso de agua.
Agitar la preparación para una correcta homogeneización y añadir al volumen a tratar.
Homogeneizar cuidadosamente.

Precauciones de uso:

La dispersión es inmediata pero el producto es solo parcialmente soluble.

Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.
Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

PRESENTACIÓN

Paquete de 1 kg

CONSERVACIÓN

Envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.
Una vez abierto, utilizar inmediatamente.

La información proporcionada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se suministra sin que ello suponga ningún tipo de compromiso o garantía, en la medida en que las condiciones de uso se encuentran fuera de nuestro control. No eximen al usuario del respeto de la legislación y de la información de seguridad en vigor. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no puede ser modificado sin su consentimiento.