

NEO® AROMA

Combinação de derivados de levedura e enzimas pectolíticas específicas para reforçar a qualidade organoléptica do vinho

CARACTERÍSTICAS

NEO® AROMA é uma combinação sinérgica de derivados de levedura e de enzimas pectolítico com actividades secundárias glicosidase específica, que contribuem para o aumento da qualidade organoléptica de vinhos brancos e tintos.

Os compostos liberados pelos derivados de levedura (polissacáridos parietais e polipéptidos, ricos em elementos antioxidantes) tornam possível, ao mesmo tempo, aumentar o volume do vinho e reforçar a capacidade destes para resistir às oxidações prejudiciais aos compostos aromáticos.

As actividades pectolíticas específicas promovem a clareza aromática através de uma clarificação de alta qualidade.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

- Preserva os aromas e protege a cor, da oxidação e de riscos de envelhecimento prematuro.
- Reforça o poder aromático dos vinhos ao libertar moléculas aromáticas do tipo terpeno.
- Melhora o equilíbrio gustativo, destacando as sensações de redondez e de volume em boca.
- Diminui o amargor.

APLICAÇÕES

- Para valorizar o perfil organoléptico do vinho, tanto ao nível da expressão aromática quanto do equilíbrio em boca.
- Para reequilibrar os vinhos carentes em volume e em persistência gustativa.
- Para preservar os aromas e a cor de vinhos brancos.

DOSAGEM

Dose recomendada:

- Para vinhos brancos: 10 a 40 g/hL
- Para vinhos tintos: 20 a 40 g/hL

Tempo de contacto no amadurecimento de 2 a 10 semanas. Recomenda-se uma degustação semanal para definir o impacto organoléptico desejado.

Para parar a acção das enzimas, uma simples adição de bentonite a 5 g/hL é suficiente. Remover uma vez obtido o resultado desejado.

INSTRUÇÕES DE USO

Dispersar em 10 vezes o seu peso de água.

Mexer cuidadosamente para homogeneizar bem a preparação, depois incorporar ao volume a ser tratado. Homogeneizar cuidadosamente.

Precauções de utilização:

A dispersão é imediata, mas o produto é parcialmente solúvel.

Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.

Utilizar conforme a regulamentação em vigor.

EMBALAGEM

Saco de 1 kg

CONSERVAÇÃO

Embalagem fechada e selada de origem, conservar ao abrigo da luz em lugar seco e isento de odores.

Embalagem aberta: utilizar rapidamente.

As informações contidas acima correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São indicadas sem compromisso ou garantia na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controle. Elas não isentam o usuário do respeito da legislação e das normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser alterado sem o seu consentimento.