

AROMATIC UVA

Redukčný komplex s trojitým účinkom

VLASTNOSTI

AROMATIC UVA je špeciálny komplex s redukčným účinkom, ktorý má trojitý účinok: antioxidantný, antioxidantický a antiseptický. Významnou výhodou tejto synergie je schopnosť redukovať dávky SO₂ a chrániť odrodové arómy, pričom exaltuje organoleptické vlastnosti vína ako z aromatického, tak aj chuťového hľadiska.

AROMATIC UVA rieši problém diferencovaného dávkovania jednotlivých aktívnych látok, pričom zjednodušuje túto operáciu a zachováva ich účinnosť nezmenenú až do momentu použitia.

AROMATIC UVA nachádza svoje ideálne použitie na hrozno. Synergický účinok jeho komponentov sa javí byť účinnejší ako SO₂ a voči inertným plynom (napr.: dusík) má aj antiseptický a antioxidantický účinok, pričom sa dosiahnu regulárnejšie fermentácie a chránené pred poškodením oxidázickými enzýmami.

ZLOŽENIE

Disiričitan draselný, kyselina L-askorbová a zmes hydrolyzovateľných tanínov.

Poznámka: 10 g /hl produktu AROMATIC UVA poskytuje okamžite k dispozícii cca. 27 mg/l SO₂.

DÁVKOVANIE A SPÔSOB POUŽITIA

10 - 20g/hl – pri vinifikácii, priamo na hrozno.

Rozriedenie vo vode v pomere 1 : 10 umožní homogénnejšie distribuovať produkt.

BALENIA

Vrecká po 1 kg a po 5 kg.

Poznámka: produkt AROMATIC UVA obsahuje zlúčeniny, ktorých použitie podlieha regulácii

EVER S.r.l.

Via Pacinotti, 37 – 30020 Pramaggiore (VE)
T: +39 0421 200 455 | F: +39 0421200460
info@ever.it | www.ever.it



Spoločnosť so systémom kontroly kvality certifikát ISO 9001:2008 certifikát N. IT06/0451.

Výskum, vývoj, výroba a marketing adjuvantov a aditív pre priemysel a nápoje. Sektor EA: 03.