



# CO-NUTRIENTES AROMA PROTECT

Protección de aromas a base de Gultation - antioxidante natural

## DESCRIPCION

**Aroma Protect** es un activador a base de levaduras inactivadas naturalmente ricas en aminoácidos sulfurados, Cisteína, N Acetil Cisteina y Glutati6n

**Aroma Protect** es un activador de segunda generaci6n. Optimiza las condiciones de conservaci6n de los aromas, permitiendo proteger los aromas de los vinos blancos y rosados.

## PROPIEDADES DEL PRODUCTO

- Gracias a su elevado contenido de compuestos reductores (>5%), **Aroma Protect** permite proteger los aromas de los vinos blancos y rosados de la oxidaci6n.
- **Aroma Protect** enriquece el mosto no s6lo en Glutati6n sino tambi6n en « precursores » del Glutati6n.
- **Aroma Protect** posee un elevado poder reductor para la protecci6n de los aromas.
- Permite la concentraci6n de tioles vol6tiles al final de la FA.

## MODO DE EMPLEO

Adici6n al final de la FA, antes de  $d = 1000$ .

Recomendamos asociar su empleo con un activador de fermentaci6n a mitad de la fermentaci6n ya que el Glutati6n es totalmente liberado por la levadura s6lo si a ella no le falta el nitr6geno, luego es necesario asegurarse de corregir las posibles carencias de nitr6geno asimilable del mosto.

## DOSIS

Dosis de utilizaci6n	30 g/hl
Dosis m6xima legal en Europa:	40 g/hl

## PRESENTACION

Bolsa de 1 kg - Caja de 10 kg.

## ALMACENAMIENTO

Cons6rvese en su envase original herm6ticamente cerrado. En un lugar fresco.  
Una vez abierto util6cese r6pidamente.