



## Solutions for wine making

# Aroma Protect

Levaduras inactivadas naturalmente ricas en aminoácidos sulfurados (Cisteína, NAC, Glutatión).

Aroma Protect es un activador de segunda generación. Optimiza las condiciones de conservación de los aromas: permite proteger los aromas de los vinos blancos y rosados.

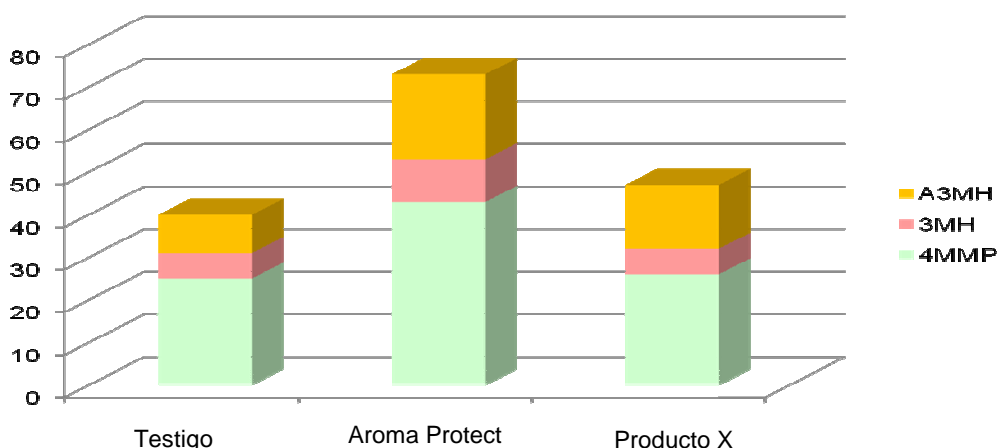
### INTERÉS ENOLÓGICO

> Gracias a su elevado contenido de compuestos reductores (>5%), **Aroma Protect** permite proteger los aromas de los vinos blancos y rosados de la oxidación.

> **Aroma Protect** enriquece el mosto no sólo en Glutatión sino también en « precursores » del Glutatión.

> **Aroma Protect** posee un elevado poder reductor para la protección de los aromas.

**Figura 1** : Concentración de tioles volátiles al final de la FA en una comparativa de 2 modalidades. Mosto de Sauvignon blanc, 2007.



### DOSIS DE EMPLEO

> Dosis de utilización 30 g/hL, asociada al empleo de un activador de fermentación. En efecto, el Glutatión es totalmente liberado por la levadura si a ésta no le falta el nitrógeno → para conservar el GSH natural del mosto, es necesario asegurarse de corregir las posibles carencias de nitrógeno asimilable del mosto. Dosis máxima legal en Europa: 40 g/hL

### MODO DE EMPLEO

> Adición al final de la FA, antes de  $d = 1000$

### ENVASES

> Bolsa de 1kg - Caja de 10 kg

### CONSERVACIÓN

> Consérvese en su envase original herméticamente cerrado. En un lugar fresco. Una vez abierto utilícese rápidamente.

GR-22/05/2008

LAMOTHE-ABIET

B.P. 75 — 33015 Bordeaux cedex / Tél. 33 (0)5 57 77 92 92 : [www.lamothe-abiet.com](http://www.lamothe-abiet.com)

