



# AROMATIC UVA

## Complexo Redutor

### CARACTERÍSTICAS

A vinificação em “redução” é uma técnica enológica utilizada para proteger os “aromas primários” da uva já a partir da vindima, com o auxílio de coadjuvantes de ação redutora. A utilização de gás inerte e/ou coadjuvantes redutores até o momento do engarrafamento permite salvar este importante patrimônio aromático dos vinhos.

EVER propõe AROMATIC UVA, ou seja, um especial complexo redutor que possui ação antioxidante, antioxidásica e antisséptica. Uma importante vantagem desta sinergia é poder reduzir as quantidades de anidrido sulfuroso nos vinhos.

AROMATIC UVA além de ser um eficaz redutor, permite ressaltar as características organolépticas dos vinhos.

AROMATIC UVA resolve o problema de dosagem diferenciada dos singulares princípios ativos, simplificando esta operação e mantendo inalterada sua eficácia até o momento da utilização.

### APLICAÇÃO

AROMATIC UVA previne a oxidação dos “aromas primários” provenientes da uva. A ação sinérgica dos seus componentes resulta maior eficácia seja no anidrido sulfuroso ou nos gases inertes.

### COMPOSIÇÃO

Metabissulfito de potássio - Ácido ascórbico – Ácido cítrico - Taninos hidrolisáveis.

### MODO DE USO

AROMATIC UVA pode ser dissolvido na proporção 1:10 em água fria ou diretamente no vinho a tratar.

### DOSE DE EMPREGO

10 - 20 g/100 kg

**Nota:** 10 g/100 kg de AROMATIC UVA disponibiliza cerca de 27 mg/l de SO<sub>2</sub>

### EMBALAGEM

Pacotes de 5 kg