

ASSOTAN

Antioxidant pro bílé rmuty

Složení:

Disiřičitan draselný 50%, kyselina L-askorbová 30%, galický tanin 20%

Vlastnosti:

Světle šedý prášek, s pachem po SO₂. Díky jeho výborným antioxidačním vlastnostem a dobré synergii mezi jednotlivými složkami, zajišťuje dokonalou ochranu rmutu, moštu a vína před působením kyslíku. Díky tomu nedochází k degradaci aromatických látek hroznů.

Kyselina askorbová přednostně reaguje s kyslíkem, eliminuje a brzdí oxidační procesy. Galický tanin poutá okysličenou vodu, vzniklou reakcí k. askorbové s kyslíkem a dále podporuje účinnost SO₂, jako hlavního antiseptického a antioxidačního prvku.

Aplikace:

Brání oxidaci během přepravy hroznů a moštů ke zpracování, brzdí rozvoj nežádoucí mikroflóry. Napomáhá produkci strukturálních aromatických vín.

Assotan má silnou redukční schopnost. Během krátké doby redukuje množství kyslíku v moštu, brání tak v oxidaci citlivých aromatických složek a fenolických látek. Navíc složení přípravku umožňuje používat nižší hladiny SO₂. Díky tomu dochází k menší produkci a vazbě acetaldehydu, nízké tvorbě H₂S a minimálnímu vlivu na organoleptické vlastnosti vína s tím, že taninová složka podpoří strukturu vína.

U suroviny napadené plísní *B. cinerea* ASSOTAN brání aktivitě oxidačních enzymů, brání rozvoji octových bakterií a jiné nežádoucí mikroflóry. Účinek preparátu je zachován i při vyšším pH. ASSOTAN umožňuje celkové snížení čířících a stabilizačních činidel při zpracování hroznů.

Dávkování:

- 15-30 g/hl, dle potřeby. Je možné dávku rozdělit v různých technologických stupních (mletí, nakvášení, lisování, odkalování).
- 10g/hl přípravku ASSOTAN přinese asi 28mg/l SO₂ a 30 mg/l kyseliny askorbové.

Instrukce pro použití:

Vypočítanou dávku ASSOTANu rozmícháme v 10ti násobném množství vína a ihned přidáme do celého objemu.

Skladování:

Skladujte v chladné, suché, dobře větrané místnosti. Otevřená balení pečlivě uzavřete. Chraňte před vlhkostí.

Produkt je v souladu s následujícími specifikacemi: Reg. (EC) N. 606/2009.