

CONSERVANTES ANTIOXIDANTES

SO₂ Alérgenos:
contiene sulfitos
[640 g/L].

ACUA PLUS

HIDRÓGENO SULFITO AMÓNICO EN DISOLUCIÓN ACUOSA

Acua Plus permite obtener vinos menos oxidados, dotados de un mejor color y aroma, y una menor acidez volátil.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Acua Plus posee la particularidad de aportar conjuntamente dióxido de azufre (SO₂) e iones amonio (NH₄⁺)
- Acua Plus posee propiedades reductoras, acaparando oxígeno e impidiendo la aparición de notas oxidativas.
- También posee carácter antioxidásico, destruye las oxidasas evitando quebras.
- Ejerce una actividad inhibitoria sobre levaduras, bacterias lácticas y bacterias acéticas, que le confieren propiedades antimicrobianas.
- En dosis muy elevadas puede aparecer un olor defectuoso provocado por el dióxido de azufre o sus derivados.

COMPOSICIÓN

Hidrógeno sulfito amónico en solución acuosa al 70%.

DOSIS MODO DE EMPLEO

- 5 - 13 ml/hl

La dosis está en función del estado sanitario de la uva y de la acidez de los mostos.

Es necesario indicar que 1 litro de Acua Plus aporta 640 g de SO₂ y 177 g de iones NH₄⁺.

Una dosis de 10 ml/hl de Acua Plus aporta 17,7 mg/l de NFA (Nitrógeno Fácilmente Asimilable).

- El producto puede adicionarse directamente sobre el mosto o uva.
- Para su mejor homogeneización, se recomienda su adición mediante bomba dosificadora garantizando así una adición precisa y homogénea.
- Al tratarse de un líquido tóxico, deben extremarse las precauciones. Evitar el contacto con los ojos y mucosas. La manipulación debe realizarla personal cualificado.

PRESENTACIÓN

Líquido de aspecto transparente y coloración ligeramente amarillenta con ligero olor amoniacal. No afecta al mosto o uva.

Envases de 26 y 1.400 kg.

CONSERVACIÓN

Conservar en el envase de origen, en lugar fresco y seco.

*Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento CE606/2009 // Producto para uso alimentario // Producto no modificado genéticamente // **Producto alérgeno.***

Revisión 3 // 07/06/2016.