

NETAROM

CORRECTORES

Adjuvante de estágio à base de leveduras inactivas, seleccionadas pelo seu poder de adsorção de produtos responsáveis pelos gostos de reduzido.

→ APLICAÇÕES ENOLÓGICAS

NETAROM permite através de pouco tempo de contacto, adsorver os diversos compostos enxofrados (ácido sulfídrico, metanotiol,...) responsáveis pelos diversos tipos de redução.

Devido aos polissacáridos que contém, **NETAROM** melhora a sensação de volume e a complexidade de boca dos vinhos brancos ou tintos.

→ MODO DE UTILIZAÇÃO

Introduzir **NETAROM** no momento em que a redução é constatada (no fim da fermentação alcoólica ou maloláctica, por exemplo) seja em vinhos tintos ou em vinhos brancos.

Preparar uma suspensão com a quantidade necessária de **NETAROM** num volume de vinho 4 a 5 vezes superior ao seu peso, agitando energeticamente de forma a evitar a formação de grumos.

Adicionar a suspensão ao vinho e agitar (não efectuar remontagem brutal porque haveria risco de oxidar o vinho) uma vez por dia, com o objectivo de manter o **NETAROM** em suspensão no vinho.

É aconselhável provar o vinho uma vez por dia (antes de agitar) para determinar o fim do tratamento (os primeiros resultados serão visíveis após 3 dias de contacto; máximo 5 dias).

Não é aconselhável reajustar o SO₂ durante o tratamento.

A partir do fim do tratamento e após a deposição de **NETAROM**, o vinho deve ser imediatamente trasfegado.

→ DOSE DE UTILIZAÇÃO

De acordo com o nível de redução identificado durante a prova, as doses recomendadas variam entre 20 a 40 g/hL.

Para determinar a dose de utilização, efectuar ensaios prévios em laboratório.

→ ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

- Em sacos de 1 kg

Conservar a uma temperatura inferior a 25 °C, num local seco e isento de odores.

O melhor período para a utilização de **NETAROM** encontra-se indicado na etiqueta da embalagem de origem.