

NETAROM EXTRA

CORRECTORES

Adjuvante para a fase de estágio à base de leveduras inactivas enriquecidas com cobre e seleccionadas pela sua capacidade em reter os compostos do vinho responsáveis pelos gostos de reduzido

APLICAÇÕES ENOLÓGICAS

NETAROM EXTRA complementa **NETAROM**, formulação que permite diminuir de forma notável os gostos de reduzido sem risco de oxidação e perda de frutado. **NETAROM EXTRA** tem a vantagem de ser activo em vinhos com defeitos de redução importantes e nos vinhos em que netarom corre o risco de ser menos eficaz.

Os polissacáridos cedidos pela formulação melhoram o volume e redondez em boca.

MODO DE UTILIZAÇÃO

NETAROM EXTRA é um tratamento curativo e é utilizado apenas quando o defeito é constatado (no fim da fermentação alcoólica ou maloláctica por exemplo). É aconselhável em baixas doses em vinhos brancos e é mais frequentemente utilizado em vinhos rosés ou tintos.

UTILIZAÇÃO: Introduzir a quantidade necessária de **NETAROM EXTRA** num volume de água fria 4 a 5 vezes superior ao seu peso. Agitar energicamente para evitar a formação de grumos que podem provocar uma diminuição da eficácia do tratamento. Adicionar a preparação precedente na totalidade do vinho a tratar sob agitação não oxidativa.

Recomenda-se degustar o vinho tratado uma vez por dia, com o objectivo de parar ou prolongar o tratamento. Se o tratamento não for suficiente, colocar o produto em suspensão (alguns minutos de agitação) e efectuar uma degustação no dia seguinte.

Os resultados positivos são obtidos após 1 dia de tratamento e raramente mais do que 5 dias.

O vinho deverá ser trasfegado no final do tratamento, após uma perfeita sedimentação das borras. Durante o tratamento não deve ser efectuado nenhum reajustamento de SO₂.

DOSE DE UTILIZAÇÃO

As doses habitualmente utilizadas estão situadas no intervalo entre 5 a 30 g/ hL.

Aconselha-se vivamente otimizar a dose através dos ensaios de laboratório, a realizar na garrafa. Os ensaios de combinações **NETAROM EXTRA** e **NETAROM** revelaram ocasionalmente excelentes resultados. Aconselhe-se junto do seu enólogo.

ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

- Em sacos de 1 kg

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

O período óptimo de utilização de **NETAROM EXTRA** está indicado na etiqueta da embalagem de origem.