



# Assotan

## ANTI-OXIDANTE DE LARGO ESPECTRO DE ACÇÃO

### COMPOSIÇÃO

Metabissulfito de potássio – 50 %

Ácido L-ascórbico – 30 %

Tanino gálico – 20 %

### CARACTERÍSTICAS GERAIS

Aspecto: pó homogéneo de cor castanho claro, com um leve odor a SO<sub>2</sub>.

Graças ao seu elevado poder antioxidante e à sinergia entre os seus componentes, **ASSOTAN** previne as oxidações dos mostos, protegendo o potencial das uvas.

O *ácido ascórbico* reage rapidamente com o oxigénio presente, eliminando-o, e ao mesmo tempo limita a acção das lacases; o *tanino gálico*, graças às suas propriedades anti-oxidantes e antiradicalares, bloqueia o peróxido de hidrogénio que se forma durante a reacção do ácido ascórbico e o oxigénio, ajudando à acção do *anidrido sulfuroso* e mantendo a sua eficácia como antiséptico.

O perfeito equilíbrio entre os componentes do **ASSOTAN** permite proteger e exaltar as características aromáticas das uvas e dos mostos, e ao mesmo tempo manter uma eficaz acção antioxidante, anti-oxidásica e anti-microbiana, reduzindo, ao mesmo tempo, o efeito de maceração do anidrido sulfuroso.

### APLICAÇÕES

- **Tratamento das uvas e dos mostos durante o transporte** até à adega, para impedir as oxidações e a contaminação por parte da flora indígena.
- **Produção de vinhos aromáticos e estruturados.** **ASSOTAN** é um desoxigenante rápido: em poucas horas reduz significativamente o conteúdo de oxigénio dissolvido no mosto, evitando, deste modo, a oxidação da fracção aromática e fenólica da uva, protegendo o carácter aromático varietal. Para além disso, **ASSOTAN** reduz as adições de SO<sub>2</sub> nas fases pré-fermentativas, com menor produção de acetaldeído e de H<sub>2</sub>S durante a fermentação alcoólica, com uma melhoria significativa da qualidade organoléptica do vinho. De referir ainda que a adição de tanino contribui para a estrutura e para o equilíbrio gustativo.
- **Protecção contra a acção das enzimas oxidásicas:** em mostos obtidos de uvas atacadas por *Botrytis cinerea*, onde o **ASSOTAN** compete com a lacase no que se refere ao consumo de oxigénio e, consumindo-o mais rapidamente, limita a acção oxidante da lacase.
- **Fermentações regulares:** A acção antiséptica do anidrido sulfuroso, potenciada pelo efeito bacteriostático do tanino hidrolisável, diminui o desenvolvimento das bactérias lácticas e previne o aparecimento de alterações bacterianas, inclusivamente em condições de pH elevado.
- **Redução dos tratamentos de estabilização e clarificação:** utilizado sobre uva, o **ASSOTAN** assegura a protecção própria do anidrido sulfuroso, mas limitando a sua acção de maceração, onde esta não é desejada: uvas brancas ricas em polifenóis, base espumante (sobretudo *blanc de noir*), vindima mecânica.

### DOSE

15 - 20 g/hL ou mais, segundo a necessidade, eventualmente dividindo o aporte em várias fases (colheita, descarga das uvas, na prensa, no mosto).

10 g/hL de ASSOTAN aportam aproximadamente 28 mg/L de SO<sub>2</sub> e 30 mg/L de ácido ascórbico.

### INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dissolver o **ASSOTAN** em 10 partes de água e adicionar directamente ao mosto ou sobre as uvas.



# Assotan

## EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

Saco de 1 Kg

Embalagem fechada: conservar o produto num local seco, fresco e bem ventilado.

Embalagem aberta: Selar cuidadosamente e conservar como indicado anteriormente.

Atenção: O produto é degradado com a humidade.

O produto está de acordo com as seguintes especificações:

Codex Oenologique International (Resoluções Oeno 12/2002, 34/2000 e 18/2000)

Produto aprovado para ser utilizado em enologia de acordo com:

Regulamento CE 1493/99.