



AST

ANTIOXIDANTE DE AMPLIO ESPECTRO DE ACCIÓN

COMPOSICIÓN

Potasio metabisulfito 50 %

Ácido L-ascórbico 30 %

Tanino gálico 20 %

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Aspecto: polvo homogéneo color marrón tenue, con liviano olor a SO₂.

Gracias a su elevado poder antioxidante y a la sinergia entre sus componentes, **AST** (ex Assotan) previene las oxidaciones de los mostos, protegiendo el potencial aromático de las uvas.

El ácido ascórbico reacciona rápidamente con el oxígeno presente, eliminándolo, y al mismo tiempo limita la acción de la lacasis, el tanino gálico, gracias a sus considerables propiedades antioxidantes y antirradicales, bloquea el agua oxigenada que se forma durante la reacción entre ácido ascórbico y oxígeno, ayudando la acción del anhídrido sulfuroso y manteniendo su eficacia en calidad de antiséptico.

El perfecto equilibrio entre los componentes de AST permite resguardar y exaltar los caracteres aromáticos de las uvas y de los mostos, y al mismo tiempo mantener una eficaz acción antioxidante, antioxidásicas y antimicrobiana, reduciendo al mismo tiempo el efecto de maceración del anhídrido sulfuroso.

APLICACIONES

- **Tratamiento de las uvas y de los mostos durante el transporte** hacia la bodega, para impedir las oxidaciones y la contaminación por parte de la flora bacteriana indígena.
- **Producción de vinos perfumados y de buena estructura:** AST es un desoxigenante rápido: dentro de pocas horas reduce notablemente el contenido de oxígeno diluido en el mosto, evitando de esa manera la oxidación del componente aromático y fenólico natural de la uva, protegiendo el carácter aromático de variedad. Además, **AST** reduce la aportación de SO₂ en las fases de prefermentación, con menor producción de acetaldehído y de H₂S durante la fermentación alcohólica y con una notable mejora de la calidad organoléptica del vino. Además, la aportación de tanino contribuye a la estructura y al equilibrio gustativo.
- **Protección contra la acción de los enzimas oxidásicos:** en mostos obtenidos de uvas afectados por *Botrytis cinerea*, **AST** compete con la lacasis por lo que se refiere al consumo de oxígeno y, al consumarlo más rápidamente que el enzima, limita su acción oxidante.
- **Fermentaciones regulares:** la acción antiséptica del anhídrido sulfuroso, potenciada por el efecto bacteriostático del tanino hidrolizable, ralentiza el desarrollo de las bacterias lácticas y previene la formación de alteraciones bacterianas, incluso en condiciones de pH elevados.
- **Reducción de los tratamientos de estabilización y clarificación:** utilizado sobre uva, **AST**, asegura la protección propia del anhídrido sulfuroso, pero limitando su acción de maceración, donde la misma no se desea: uvas blancas y ricas en polifenolos, bases espumante (sobre todo blanc de noirs), cosecha mecánica.

DOSIS

15÷20 g/hL ó más, según necesidad, eventualmente dividiendo la aportación en varias fases (cosecha, descarga uvas, en prensa, sobre mosto).

10 g/hL de **AST** aportan 28 mg/L de SO₂ aproximadamente y 30 mg/L de ácido ascórbico.



AST

MODO DE EMPLEO

Diluir **AST** en 10 partes de agua y adicionar directamente al mosto o sobre las uvas.

ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Bolsa de 1 kg

Embalaje cerrado: conservar el producto en lugar fresco, seco y ventilado. Embalaje abierto: cerrar con cuidado, conservar como arriba indicado y al abrigo de la humedad.

El producto cumple con las características marcadas por:

Codex Œnologique International

Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por:

Reg. (CE) N. 606/2009