








SULFITANTES

# AST

Antioxidante de amplio espectro de acción en uvas y mostos

	<p><b>COMPOSICIÓN</b>  <b>E224 Metabisulfito de potasio</b>, E300 ácido L-ascórbico y tanino gálico.</p>
	<p><b>CARACTERÍSTICAS GENERALES</b></p> <p>AST previene las oxidaciones de los mostos, protegiendo el potencial aromático de las uvas, gracias a su elevado poder antioxidante y a la sinergia entre sus componentes: el ácido ascórbico reacciona rápidamente con el oxígeno disuelto, limitando así la actividad de las enzimas oxidasas; el tanino gálico, gracias a su actividad frente a los radicales libres, bloquea el peróxido de hidrógeno formado por la reacción entre el ácido ascórbico y el oxígeno; y el metabisulfito de potasio complementa la acción del tanino y, sobre todo, protege el mosto del desarrollo de microorganismos indeseables.</p> <p>El uso de AST proporciona una excelente protección antioxidante, antioxidásica y antimicrobiana al reducir el aporte global de anhídrido sulfuroso. Esto permite limitar el efecto macerativo del anhídrido sulfuroso en vinos blancos y rosados, reduciendo así la extracción de polifenoles potencialmente oxidables.</p>
	<p><b>APLICACIONES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <i>Tratamiento de las uvas y los mostos durante el transporte</i> hacia la bodega, para impedir las oxidaciones y la contaminación por parte de la flora bacteriana indígena.</li> <li>▪ <i>Producción de vinos aromáticos</i>. AST es un desoxigenante rápido que, en poco tiempo, reduce notablemente el contenido de oxígeno disuelto en el mosto, evitando la oxidación los precursores aromáticos.</li> <li>▪ <i>Reducción del uso de SO<sub>2</sub> en etapas prefermentativas</i>, limitando así la producción de acetaldehído y H<sub>2</sub>S durante la fermentación alcohólica y con una notable mejora de la calidad organoléptica del vino.</li> <li>▪ <i>Protección contra la acción de las enzimas oxidásicas como la Lacasa</i>. En mostos obtenidos a partir de uvas afectados por <i>Botrytis cinerea</i>, AST compite con la lacasa para consumir el oxígeno, limitando su acción oxidante.</li> <li>▪ <i>Fermentaciones regulares</i>. La acción antiséptica del anhídrido sulfuroso, potenciada por el efecto bacteriostático del tanino hidrolizable, frena el desarrollo de las bacterias lácticas y evita así la aparición de alteraciones bacterianas, incluso en condiciones de pH elevados.</li> <li>▪ <i>Reducción de los tratamientos de estabilización y clarificación</i>. AST proporciona la misma protección que el dióxido de azufre, limitando al mismo tiempo su acción macerativa cuando ésta no se desea: uvas blancas ricas en polifenoles, bases de vinos espumosos (especialmente <i>blanc de noirs</i>), vendimia mecánica.</li> </ul>
	<p><b>DOSIS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 15 - 30 g/hL, o más según necesidad, pudiendo dividir la dosis en varias fases (vendimia, recepción de uvas, en prensa, sobre mosto).</li> <li>▪ En uva, dosis media recomendada: 20 g/100 kg</li> </ul> <p>Dosis máxima legal según la UE y OIV: 80 g/hL  Fuera de la UE, consultar la legislación en vigor</p> <p>10 g/hL de AST aportan aproximadamente 28 mg/L de SO<sub>2</sub> y 30 mg/L de ácido ascórbico.</p>
	<p><b>MODO DE EMPLEO</b></p> <p>Disolver AST en 10 partes de agua y adicionar directamente a la uva o al mosto uniformemente. Al aumentar su contacto mejoramos su efecto. Si el periodo de protección debe ser mayor a 5 - 7 horas se recomienda parcializar el tratamiento, por ejemplo en el viñedo y a la recepción en bodega.</p>

Las indicaciones proporcionadas en esta ficha representan el estado actual de nuestros conocimientos y experiencias, sin embargo, no eximen al usuario del cumplimiento de las normas de seguridad y protección o del uso inadecuado del producto

	<b>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b> 1 kg Envase cerrado: conservar en un lugar seco, fresco y ventilado. Envase abierto: cerrar con cuidado y conservar como está indicado arriba. ATENCIÓN: producto higroscópico.
	<b>NORMATIVA</b> Producto a base de materias primas que cumplen con: Reglamento (UE) N. 231/2012 Codex Œnologique International  Producto para uso enológico, con arreglo a lo marcado por: Reglamento (UE) 2019/934 y sus sucesivas modificaciones

Las indicaciones proporcionadas en esta ficha representan el estado actual de nuestros conocimientos y experiencias, sin embargo, no eximen al usuario del cumplimiento de las normas de seguridad y protección o del uso inadecuado del producto