



ANTIOSSIDANTE AD AMPIO SPETTRO D'AZIONE

COMPOSIZIONE

Potassio metabisolfito 50 %
Acido L-ascorbico 30 %
Tannino gallico 20 %

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: polvere omogenea color marrone chiaro, con leggero odore di SO₂. Grazie al suo elevato potere antiossidante ed alla sinergia tra i suoi componenti, **AST** (ex Assotan) previene le ossidazioni dei mosti, salvaguardando il potenziale aromatico delle uve. L'acido ascorbico reagisce rapidamente con l'ossigeno presente, eliminandolo, e limitando contemporaneamente l'azione della laccasi; il tannino gallico, grazie alle sue spiccate proprietà antiossidanti e antiradicaliche, blocca l'acqua ossigenata che si forma durante la reazione tra ascorbico e ossigeno, coadiuvando l'azione dell'anidride solforosa e mantenendone l'efficacia come antisettico.

Il sapiente equilibrio tra i costituenti di **AST** permette di preservare ed esaltare i caratteri aromatici varietali delle uve e dei mosti, e allo stesso tempo di mantenere un'efficace azione antiossidante, antiossidasica e antimicrobica, riducendo contemporaneamente l'effetto macerativo della solforosa.

APPLICAZIONI

- Trattamento delle uve e dei mosti durante il trasporto in cantina, per impedire le ossidazioni e la contaminazione da parte della flora batterica indigena.
- Produzione di vini profumati e di buona struttura: **AST** è un deossigenante rapido: in poche ore diminuisce drasticamente il contenuto di ossigeno disciolto nel mosto, evitando così l'ossidazione della componente aromatica e fenolica naturale dell'uva, con salvaguardia del carattere aromatico varietale. Di conseguenza **AST** riduce l'apporto di SO₂ nelle fasi prefermentative e limita la produzione di acetaldeide e di H₂S nel corso della fermentazione alcolica, con un netto miglioramento della qualità organolettica del vino. Infine, l'apporto di tannino contribuisce alla struttura e all'equilibrio gustativo.
- Protezione dall'azione degli enzimi ossidatici: in mosti ottenuti da uve affette da *Botrytis cinerea*, **AST** entra in competizione con la laccasi per il consumo di ossigeno e, consumandolo più rapidamente dell'enzima, ne limita l'azione ossidante.
- Fermentazioni regolari: l'azione antisettica dell'anidride solforosa, potenziata dall'effetto batteriostatico del tannino idrolizzabile, rallenta lo sviluppo dei batteri lattici e previene così la comparsa di alterazioni batteriche anche in condizioni di pH elevati.
- Riduzione dei trattamenti di stabilizzazione e chiarifica: impiegato su uva, **AST**, assicura la protezione propria dell'anidride solforosa, limitandone però l'azione macerativa, ove questa non sia desiderata: uve bianche ricche di polifenoli, basi spumante (soprattutto *blanc de noirs*), vendemmia meccanica.

DOSI

15-20g/hl o più secondo necessità, eventualmente frazionando l'apporto in più fasi (raccolta, scarico uve, in pressa, su mosto).

10 g/hl di **AST** apportano circa 28 mg/L di SO₂ e 30 mg/l di acido ascorbico.



Solfitanti

AST

Codice Scheda: AST/it
Revisione: n°1 Agosto 2010
Pag. 2/2

MODALITA' D'USO

Sciogliere **AST** in 10 parti d'acqua ed aggiungere direttamente al mosto o sulle uve.

CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Sacchetto da 1 kg

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco, asciutto e ventilato.

Confezione aperta: richiudere accuratamente e consumare rapidamente.

Attenzione: teme l'umidità

Prodotto composto da materie prime conformi alle caratteristiche richieste da:

Codex Œnologique International

Prodotto per uso enologico secondo quanto previsto da:

Reg. (CE) N. 606/2009