







SOLFITANTI

AST

Antiossidante ad ampio spettro d'azione

	<p>COMPOSIZIONE Potassio metabisolfito 50%, acido L-ascorbico 30%, tannino gallico 20%</p>
	<p>CARATTERISTICHE GENERALI Grazie al suo elevato potere antiossidante e alla sinergia tra i suoi componenti, AST previene l'ossidazione dei mosti, salvaguardando il potenziale aromatico delle uve. L'acido ascorbico reagisce rapidamente con l'ossigeno disciolto limitando così l'attività degli enzimi ossidativi. Il tannino gallico, per la sua spiccata proprietà antiradicalica, blocca l'acqua ossigenata che si forma dalla reazione tra ascorbico e ossigeno. L'anidride solforosa completa l'azione antiradicalica del tannino e soprattutto protegge il mosto dallo sviluppo di microrganismi indesiderati. L'uso di AST assicura un'ottima protezione antiossidante, antiossidativa e antimicrobica riducendo l'apporto complessivo di anidride solforosa. Ciò consente di ridurre l'effetto macerativo dell'anidride solforosa, non gradito quando ad esempio si vinificano uve bianche ricche in polifenoli, oltre che di produrre vini più salubri per il consumatore.</p>
	<p>APPLICAZIONI</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>Protezione dei mosti durante il trasporto</i> in cantina, per impedire l'ossidazione e la contaminazione da parte della flora batterica indigena. ▪ <i>Produzione di vini aromatici.</i> AST è un deossigenante rapido: in poche ore diminuisce il contenuto di ossigeno disciolto nel mosto, evitando così l'ossidazione della componente aromatica dell'uva. ▪ <i>Riduzione dell'uso di anidride solforosa.</i> AST riduce l'apporto di SO₂ nelle fasi prefermentative e limita così la produzione di acetaldeide e di H₂S nel corso della fermentazione alcolica, con un netto miglioramento della qualità organolettica e della salubrità del vino. ▪ <i>Protezione dall'azione della laccasi:</i> in mosti ottenuti da uve affette da Botrytis cinerea, AST entra in competizione con la laccasi per il consumo di ossigeno e ne limita l'azione ossidante. ▪ <i>Fermentazioni regolari:</i> 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. ▪ <i>Riduzione dei trattamenti di stabilizzazione e chiarifica.</i> AST assicura la stessa protezione dell'anidride solforosa, limitandone però l'azione macerativa, ove questa non sia desiderata: uve bianche ricche di polifenoli, basi spumante (soprattutto <i>blanc de noirs</i>), vendemmia meccanica.
	<p>DOSI 15-20 g/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.</p>
	<p>MODALITÀ D'USO Sciogliere AST in 10 parti d'acqua e aggiungere al mosto in modo uniforme.</p>
	<p>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE 1kg Confezione chiusa: conservare il prodotto in luogo fresco, asciutto e ventilato. Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come indicato sopra. Attenzione: teme l'umidità.</p>

Le indicazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze ed esperienze, comunque non sollevano l'utilizzatore dal rispetto delle norme di sicurezza e protezione o dall'utilizzo improprio del prodotto.



CONFORMITÀ

Prodotto a base di materie prime conformi a:
Codex Œnologique International.
Regolamento (UE) N. 231/2012

Prodotto per uso enologico secondo quanto previsto da:
Reg. (UE) 2019/934

Le indicazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze ed esperienze, comunque non sollevano l'utilizzatore dal rispetto delle norme di sicurezza e protezione o dall'utilizzo improprio del prodotto.
