



AST

ANTIOXIDANTE DE LARGO ESPECTRO DE AÇÃO

COMPOSIÇÃO

Metabissulfito de potássio – 50 %

Ácido L-ascórbico – 30 %

Tanino gálico – 20 %

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Aspeto: pó homogéneo de cor castanho claro, com um leve odor a SO₂.

Graças ao seu elevado poder antioxidante e à sinergia entre os seus componentes, **AST** 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 ação das lacases; o tanino gálico, graças às suas propriedades antioxidantes e antiradicalares, bloqueia o peróxido de hidrogénio que se forma durante a reação do ácido ascórbico e o oxigénio, ajudando à ação do anidrido sulfuroso, mantendo a sua eficácia como antisséptico.

O perfeito equilíbrio entre os componentes do **AST** permite proteger e exaltar as características aromáticas das uvas e dos mostos, e ao mesmo tempo manter uma eficaz ação antioxidante, antioxidásica e antimicrobiana, 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.** **AST** é um desoxigenante rápido: em poucas horas reduz significativamente o conteúdo de oxigénio dissolvido no mosto, evitando, deste modo, a oxidação da fração aromática e fenólica da uva, protegendo o carácter aromático varietal. Para além disso, **AST** reduz as adições de SO₂ nas fases pré-fermentativas, com menor produção de acetaldeído e de H₂S durante a fermentação alcoólica, com uma melhoria significativa da qualidade organolética do vinho. De referir ainda que a adição de tanino contribui para a estrutura e para o equilíbrio gustativo.
- **Proteção contra a ação das enzimas oxidásicas:** em mostos obtidos de uvas atacadas por *Botrytis cinerea*, onde o **AST** compete com a lacase no que se refere ao consumo de oxigénio e, consumindo-o mais rapidamente, limita a ação oxidante da lacase.
- **Fermentações regulares:** a ação antisséptica 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 as uvas, o **AST** assegura a proteção própria do anidrido sulfuroso, mas limitando a sua ação de maceração, onde esta não é desejada: uvas brancas ricas em polifenóis, base espumante (sobretudo *blanc de noir*), vindima mecânica.

DOSES

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 **AST** aportam aproximadamente 28 mg/L de SO₂ e 30 mg/L de ácido ascórbico.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

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



Agentes Sulfitantes

Código da Ficha: AST/pt

Revisão nº 1, julho 2010

Pag. 2/2

AST

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

Embalagem: 0,500 Kg – 1 Kg

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

Embalagem aberta: Selar cuidadosamente a embalagem e manter como acima indicado.

ATENÇÃO: Produto higroscópico

O produto está de acordo com as seguintes especificações:

Codex Oenologique International

Produto aprovado para ser utilizado em enologia de acordo com:

Regulamento CE 606/2009

ESSECO srl

San Martino

Trecale (NO) Italy

Tel. +39-0321-790.300

Fax +39-0321-790.347

vino@enartis.it

www.enartis.com

As indicações fornecidas são baseadas no nosso conhecimento e experiência atuais, mas não dispensam o utilizador de adotar as precauções de segurança necessárias ou da responsabilidade pelo seu uso adequado.