

## SpringArom

### Opis:

Aromatyczne wina białe i różowe są przeznaczone do spożycia w niedługim czasie po butelkowaniu. Tego typu wina cenione są za świeżość oraz intensywność aromatów. Aby zachować te cechy na dłuższy okres, producent wina powinien postarać się uniknąć utlenienia. Z tego powodu właśnie powstał SpringArom. Jest to preparat oparty na nieaktywnych drożdżach posiadających dużą siłę redukcji utleniania. Zawdzięcza to wysokiej zawartości naturalnego glutationu i przeciwutleniających tripeptydów pochodzenia drożdżowego. Taki skład zapobiega organoleptycznemu starzeniu się wina.

### Właściwości:

- antyoksydacyjne:  
Ochrona związków aromatycznych, w szczególności tioli oraz zabezpieczenie koloru przed brązowieniem.
- odżywcze:  
SpringArom jest bogaty w azot organiczny i w połączeniu z fosforanem dwuamonowym dodanym w niezbędnej ilości, może optymalnie zabezpieczyć fermentację.
- poprawa właściwości organoleptycznych:  
Nadaje winu świeżość i krągłość.

### Wskazania przy stosowaniu:

- Opracowanie wyrazistego i zbalansowanego wina białego i różowego.
- Do produkcji win białych bez kontroli temperatury, a więc skłonnych tracić aromat.
- Do odmian bogatych w tiole (Solaris, Muskaris, Sauvignon, Gewürztraminer, Muscat, Riesling, Petit Manseng, Colombard, Chenin, Hibernald).
- Do młodych czerwonych i różowych win, które finalnie mają mieć charakter świeży i owocowy.

### Sposób użycia:

SpringArom należy dodać do nastawu tuż po jego przygotowaniu i przed dodaniem drożdży. W przypadku użycia SpringArom zaleca się systematyczne mieszanie wina podczas starzenia na osadzie.

SpringArom nie jest w stanie w pełni zastąpić pożywek winiarskich. W przypadku dużych braków azotu zalecamy stosowanie uzupełniających pożywek.

### Dawkowanie:

Wina białe i różowe 20-30 g/hl.

### Przechowywanie:

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.