



# Aroma T'N'T

Aroma T'N'T se destina a la revelación y la estabilización aromática de los vinos blancos y rosados.



## CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

- **Formulación:** Levaduras inactivadas (*Saccharomyces cerevisiae*) naturalmente ricas en glutatión y sus precursores, y de enzima  $\beta$ -glucosidasas.
- **Interés enológico:** Aroma T'n'T puede ser utilizado de varias maneras. En primer lugar, la presencia de enzimas  **$\beta$ -glucosidasas** permite la **revelación de aromas** a partir de sus precursores glicosilados (terpenos, norisoprenoides C-13).

El aporte de levaduras inactivadas ricas en glutatión asegura la **protección** de todos los aromas del vino contra la oxidación, especialmente los más sensibles (de tipo **tiol**). En efecto, el **glutatión** (GSH) es un tripéptido de azufre presente naturalmente en las células que tiene un poder reductor muy fuerte. Esta capacidad le confiere un papel clave en la lucha contra la oxidación.



## MODO DE EMPLEO

- Disolver en 10 veces su peso en agua o vino, agregar al vino y homogeneizar completamente. El tratamiento puede ser realizado desde el 1° tercio de la fermentación alcohólica y hasta la crianza. En cepas terpénicas, puede ser oportuno detener la reacción enzimática añadiendo 10 g/hL de Bentosol® Protect (bentonita) cuando el perfil aromático deseado se ha logrado.
- **Dosis de empleo:** 20 a 40 g/hL.



## ESPECIFICACIONES

### FÍSICAS

- **Aspecto & color:** Polvo beige claro

### COMPOSICIÓN

- **Malto dextrina:** Soporte de granulación
- **Poligalacturonasa (pectinasa):**  $\geq 2\ 600$  AVJP/g
- **$\beta$ -glucosidasa:**  $\geq 400$  BDG/g

### MICROBIOLÓGICAS

- **Salmonelas:** No declarada
- **Escherichia coli:** No declarada
- **Coliformes:**  $< 10^2$  UFC/g

### LÍMITE

- **Plomo:**  $< 2,5$  ppm
- **Mercurio:**  $< 1$  ppm
- **Arsenico:**  $< 3$  ppm
- **Cadmio:**  $< 1$  mg/kg



## ACONDICIONAMIENTO & CONSERVACIÓN

- Bolsas de 1 kg (cajas de 10 kg).
- Conservar en su envase original herméticamente cerrado, en un lugar seco, fresco y sin olores. Respetar la DLUO (fecha preferente de consumo) marcada en el envase. Utilizar rápidamente después de su apertura.