

# NETAROM EXTRA

## CORRETTORE

Formulazione a base di lieviti inattivati selezionati per la loro capacità di trattenere i composti del vino responsabili dei gusti di ridotto.

### APPLICAZIONI ENOLOGICHE

**NETAROM EXTRA** è complementare a NETAROM, formulato che permette di diminuire sensibilmente i gusti di ridotto senza rischio d'ossidazione e perdita del fruttato. **NETAROM EXTRA** presenta il vantaggio di essere attivo su vini che presentano difetti di riduzione marcati, sui quali Nétarom potrebbe essere meno efficace.

I polisaccaridi rilasciati dal formulato migliorano il volume e la rotondità in bocca.

**NETAROM EXTRA** è un trattamento curativo e va impiegato solo quando il difetto è evidente (a fine fermentazione alcolica o malolattica per esempio). Si consigliano dosi ridotte nei vini bianchi ed è usato più correntemente sui vini rosati o rossi.

### MODI D'IMPIEGO

Sospendere la quantità necessaria di **NETAROM EXTRA** in 4 - 5 parti d'acqua fredda. L'agitazione deve essere vigorosa per evitare la formazione di grumi, che rischierebbero di diminuire l'efficacia del trattamento. Si aggiunge poi la preparazione precedente alla totalità del vino con una leggera agitazione non ossidativa.

Si raccomanda di degustare il vino trattato una volta al giorno per valutare l'interruzione o il prolungamento del trattamento. Se questo non è sufficiente, si rimette in sospensione il formulato (qualche minuto di agitazione) e si ripete la degustazione il giorno dopo.

Si raggiungono risultati positivi dopo 1 giorno di trattamento, e raramente dopo più di 5 giorni.

A fine trattamento il vino è travasato dopo una perfetta sedimentazione delle fecce. Durante il trattamento non va fatto alcun ritocco della SO<sub>2</sub>.

### DOSI D'IMPIEGO

Le dosi abitualmente utilizzate variano da 5 a 30 g/hL.

È vivamente consigliato di ottimizzare la dose tramite prove di laboratorio, da effettuare in bottiglia. Prove condotte combinando **NETAROM EXTRA** e NETAROM danno a volte eccellenti risultati. Consultate il vostro enologo.

### CONDIZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

- Sacchi da 1 kg

Da conservare in un locale asciutto, ben ventilato ed esente da odori, ad una temperatura compresa tra 5 e 25°C. Una volta aperto, il prodotto deve essere utilizzato rapidamente.