

# NETAROM

## CORRETTORE

Coadiuvante di affinamento a base di lieviti inattivi selezionati per il loro potere assorbente dei prodotti responsabili del gusto di ridotto.

### APPLICAZIONI ENOLOGICHE

**NETAROM** permette attraverso un leggero contatto nel corso del tempo, di assorbire i diversi composti solforati (solfato d'idrogeno, metanetiolo, ...) responsabili dei derivati di tipo ridotto.

Attraverso i polisaccaridi in esso contenuti, **NETAROM** migliora il volume e la complessità in bocca dei vini bianchi o rossi.

### MODI D'IMPIEGO

Sospendere la quantità necessaria di **NETAROM** 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

Secondo il livello di riduzione rilevato al momento della degustazione, le dosi raccomandate variano da 20 a 40g/hL.

Per la determinazione della dose d'impiego, è consigliato fare delle prove preventive in laboratorio.

### 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.