

Composição e Características Gerais

Metabissulfito de potássio: 50%, Ácido L-ascórbico: 30% e Tanino gálico: 20%. O produto apresenta-se sob a forma de pó castanho claro, com leve odor a SO₂. Devido ao seu elevado poder antioxidante e ao efeito sinérgico de seus componentes CONTROSSID previne a oxidação do mosto protegendo o potencial varietal de cada vinho. O ácido L-ascórbico age duplamente, reagindo rapidamente com o oxigênio do meio e inibindo a atividade das lacases. O tanino gálico é um potente atioxidante e antiradical capaz de bloquear a formação de peróxido de hidrogênio (decorrente da reação da vitamina C com o O₂), que aumenta a eficiência antiséptica do SO₂.

Aplicação

- 1 - Tratamento das uvas e dos mostos durante o transporte: impede oxidações e contaminações por parte da flora indígena.
- 2 - Elaboração de vinhos aromáticos e estruturados: protege as frações aromática e fenólica das uvas, reduzindo a necessidade de novas adições de SO₂ na fase pré-fermentativa, o que resulta em menor produção de acetaldeído e H₂S durante a fermentação alcoólica;
- 3 - Proteção contra a ação das oxidases: indispensáveis em mostos obtidos com uvas que apresentem algum grau de contaminação por *Botrytis cinerea*;
- 4 - Promoção de fermentações regulares: a ação antiséptica do SO₂ e o efeito bacteriostático do tanino hidrolisável diminuem o desenvolvimento de bactérias e previne outras alterações bacterianas, inclusive em condições de pH elevado.

Dose e Forma de Uso

Dissolver de 15 a 20 g/hL de CONTROSSID na proporção 1:10 e adicionar diretamente sobre as uvas ou mosto. Eventualmente o aporte pode ser dividido em várias fases (colheita, descarga das uvas, na prensa, no mosto). Cada 10 g/hL de CONTROSSID aporta aproximadamente 28 mg/L de SO₂ e 3mg/L de ácido ascórbico.

Embalagem e Armazenamento

Sacos de 1 kg. Embalagens fechadas devem ser guardadas em local seco, fresco e arejado. Após abertura, fechar a embalagem com cuidado e guardar conforme indicado. CUIDADO: produto sensível à umidade.

Informações Gerais

Qualquer informação adicional não indicada neste documento será fornecida mediante pedido. O produto está de acordo com Codex Oenologique International 2015. Produto aprovado para ser utilizado em enologia, sob supervisão profissional. As informações acima são baseadas em nosso conhecimento atual. São dadas sem compromisso ou garantia por nós na medida em que a sua utilização está além do nosso controle. Esta informação não dispensa o usuário do cumprimento de medidas legislativas e de segurança no local.



Biotecsul - Enologia Aplicada e Inovação

Rua Gaston Luis Benetti, nº 721, Bairro Cidade Nova | CEP 95112-483, Caxias do Sul - RS

+55 (54) 3223.0364 biotecsul@biotecsul.com.br

www.biotecsul.com.br