

# NETAROM

## CORRECTORES

Adyuvante de crianza a base de levaduras inactivadas seleccionadas por su poder de adsorción de las causas responsables del gusto de reducido.

### ↓ APLICACIONES ENOLÓGICAS

**NETAROM** permite con un contacto rápido, adsorber los diversos compuestos azufrados (sulfuro de hidrógeno, metanetiol,...) responsables de los derivados de tipo reducción.

A través de los polisacáridos que contiene, **NETAROM** mejora el volumen y la complejidad en boca de los vinos blancos y tintos.

### ↓ MODO DE EMPLEO

Se introduce **NETAROM** en el momento que se constata la reducción (al final de la fermentación alcohólica o maloláctica) que sea en vinos blancos o tintos.

Se incorpora enérgicamente en suspensión la cantidad necesaria de **NETAROM** en 4 a 5 veces su peso en vino y evitando la formación de grumos.

La suspensión se introduce en el vino y se procede a un ligero batido (sin remontado brutal ya que se correría el riesgo de oxidar el vino) una vez al día para conservar el producto en suspensión en el vino.

Se aconseja catar una vez al día (antes del removido) con tal de juzgar del final del tratamiento (los primeros resultados se notan al cabo de 3 días de contacto ; máximo 5 días).

Se desaconseja reajustar el  $SO_2$  durante el tratamiento.

Al final del tratamiento y después de la decantación de **NETAROM**, se trasiega inmediatamente el vino.

### ↓ DOSIS DE EMPLEO

- Según el nivel de reducción revelado en el vino durante la cata, las dosis recomendadas varían de 20 a 40 g/hL. Para determinar la dosis de empleo, se hacen ensayos previos en laboratorio.

### ↓ PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- En sacos de 1 kg

Conservar en lugar seco, sin olores, a temperatura entre 5 y 25°C.

La fecha óptima de utilización de **NETAROM** en su embalaje de origen está indicada en la etiqueta del producto.

Distribuido en exclusiva por Enotecnia en España