

NETAROM EXTRA™

CORRECTORES

Formulación a base de levaduras inactivadas ricas en cobre inmovilizado para el tratamiento de sabores reducidos

↓ APLICACIONES ENOLÓGICAS

NETAROM EXTRA™ complementa **NETAROM™**, formulación que permite disminuir significativamente los gustos a reducción sin riesgos de oxidación o de pérdida de afrutado. **NETAROM EXTRA™** muestra la ventaja de ser activo en vinos que presentan defectos de reducción importantes y en los que **NETAROM™** puede ser menos eficaz.

Los polisacáridos cedidos por la formulación mejoran el volumen y la redondez en boca.

NETAROM EXTRA™ es un tratamiento curativo y se emplea sólo cuando se observa el defecto (por ejemplo al final de la fermentación alcohólica o maloláctica). Se recomienda en dosis bajas para los vinos blancos y es más comúnmente utilizado en vinos rosados y tintos.

↓ MODO DE EMPLEO

Introducir la cantidad necesaria de **NETAROM EXTRA™** en 4 a 5 veces el volumen de agua fría. Hay que agitar enérgicamente para evitar la formación de grumos que podrían reducir la eficacia del tratamiento. Adicionar el preparado anterior a toda la masa de vino con un ligero mezclado no oxidativo.

Se recomienda catar el vino tratado una vez al día para evaluar el cese o el prolongamiento del tratamiento. Si el tratamiento no es suficiente, volver a poner en suspensión la formulación (mezclando algunos minutos) y efectuar una cata al día siguiente.

Se obtienen resultados positivos después de 1 día y raramente después de más de 5 días.

Al final del tratamiento se efectúa el trasiego del vino, después de una perfecta sedimentación de las lías. Durante el tratamiento no se debe efectuar ninguna corrección de SO₂.

↓ DOSIS DE EMPLEO

Las dosis normalmente utilizadas varían de 5 a 30g/ hL.

Se recomienda encarecidamente optimizar la dosis a través de ensayos de laboratorio, a efectuar en botella. Ensayos con mezclas de **NETAROM EXTRA™** y **NETAROM™** muestran a veces excelentes resultados. Consulte su enólogo.

↓ CARACTERÍSTICAS

Composición

- Levadura inactivada (*Saccharomyces cerevisiae*): contenido en nitrógeno orgánico <9,5% de la materia seca (equivalente en nitrógeno).
- Bentonita

Preparación sólida que contiene insolubles.

↓ PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- En sacos de 1 kg

Conservar en un lugar seco, bien ventilado y sin olores, a una temperatura comprendida entre 5 y 25°C.

Una vez abierto, el producto debe utilizarse rápidamente.

Distribuido en exclusiva por Enotecnia en España

IOC

ZI de Mardeuil - Allée de Cumières
BP 25 - 51201 EPERNAY Cedex France

Tél. +33 (0)3 26 51 96 00

Fax +33 (0)3 26 51 02 20

www.ioc.eu.com

La información contenida en este folleto corresponde a la que disponemos en el estado actual de nuestros conocimientos. No impide a los usuarios tomar sus propias precauciones y realizar sus propios ensayos. Se debe minuciosamente respetar toda reglamentación vigente.