

# NETAROM EXTRA

## CORRECTORES

Coadyuvante de crianza a base de levaduras enriquecidas en cobre e inactivadas, seleccionadas por su capacidad para retener los compuestos del vino responsables de los gustos a reducción.

### ↓ 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 Nétarom 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 energicamente 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 SO<sub>2</sub>.

### ↓ 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.

### ↓ PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- En sacos de 1 kg

Consérvese en lugar seco, libre de olores, a temperatura entre 5 y 25°C.

La fecha óptima de utilización de **NETAROM EXTRA** en su envase original está indicada en etiqueta.

Distribuido en exclusiva por Enotecnia en España