



...du moût  
...à la bouteille

## FICHE TECHNIQUE

# AST

### Composition

Métabisulfite de potassium 50% - Acide L-ascorbic 30% - Tannin Gallique 20%

### Caractéristiques Générales

Apparence, poudre homogène brune clair. Légère odeur de SO<sub>2</sub>.

Grâce à son excellente capacité anti-oxydante et sa synergie parfaite entre ses trois principes actifs, AST protège le moût contre l'oxydation.

L'acide ascorbique réagit rapidement avec l'oxygène, l'élimine et inhibe l'effet de la laccase; les tannins gallique, sont également d'excellents antioxydants, qui capturent le peroxyde d'hydrogène formé durant la réaction entre l'acide ascorbique et l'oxygène. Renforçant ainsi l'action antiseptique du produit.

L'équilibre parfait des principes d'AST préserve et améliore les caractéristiques aromatiques tout en protégeant le moût contre l'oxydation.

L'acide ascorbique et le métabisulfite qui compose l'AST sont métabolisés lors de la fermentation alcoolique. L'acide ascorbique ne faussera pas les analyses de SO<sub>2</sub>.

### Applications

- Traiter les grappes durant le transport de la vigne à la cave, protège le raisin et limite les contaminations de micro organisme.
- Produire des vins structurés et élégants, AST est un desoxygénant très rapide. En quelques heures, il est capable de réduire drastiquement l'oxygène dissout dans le moût tout en préservant les caractéristiques organoleptiques du cépage. De plus, en utilisant AST, nous pouvons réduire l'ajout de SO<sub>2</sub> dans la vendange. En minimisant la dose de SO<sub>2</sub> la fermentation est plus régulière, les levures produisent moins d'acétaldéhyde et de H<sub>2</sub>S. Produisant ainsi un vin plus fin et élégant.
- Protection des vins botrytisés, AST est très efficace sur les moûts atteints de Botrytis cinerea, il consomme l'oxygène avant la laccase et limite ainsi son effet.

### Dosage

15-20 g/100kg ou plus si nécessaire. Peut être ajouté à différentes étapes (vigne, grappe, pressoir ou moût).

10 g/100kg d'AST apporte environ 28mg/l de SO<sub>2</sub> et 30mg/l d'acide Ascorbique.

Ajouté sur le raisin ou en moût, le SO<sub>2</sub> ainsi que l'acide ascorbique contenu dans AST sont transformés pendant la FA. Il n'y a **pas de correction de SO<sub>2</sub>** à pratiquer lors des analyses.

### Instruction d'utilisation.

Dissoudre AST dans 10 volumes d'eau et l'ajouter directement au moût ou verser directement sur les grappes.

Gardez le sachet fermé dans un local sec et bien ventilé. Une fois ouvert, refermez soigneusement le sachet. Attention: produit hygroscopique.