



Aleagel NATUFISH



COMPOSIZIONE

Gelatina di Pesce Biologica

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: polvere omogenea di colore biancastro

ALEAGEL NATUFISH è un chiarificante a base di Gelatina di Pesce, conforme al Reg 834/07 CE.

APPLICAZIONI

Nella chiarifica su vino, **ALEAGEL NATUFISH** consente un miglioramento organolettico ed un miglioramento della filtrabilità del prodotto, riducendo al contempo la quantità di deposito presente sul fondo del serbatoio imputabile al processo di chiarifica.

L'impiego di **ALEAGEL NATUFISH** nella chiarifica di vini bianchi e rosati permette la riduzione delle parti fenoliche responsabili dei sentori amari ed erbacei, contribuendo al miglioramento organolettico del vino trattato. In abbinamento con Bentonite e Gel di Silice contribuisce ad accelerare i processi di chiarifica favorendo l'ottenimento di vini brillanti.

DOSAGGI CONSIGLIATI

Da 1 a 10 g/hl sui vini.

MODALITA' D'USO

Sciogliere **ALEAGEL NATUFISH** in acqua, in rapporto 1:50, quindi aggiungere alla massa, avendo cura di omogeneizzare accuratamente.

CONFEZIONI DISPONIBILI

Sacchetto 500 g

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco (temperatura inferiore a 25°C), asciutto e ventilato.

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come sopra indicato.

Esclusivamente per uso enologico e professionale - Reg. (UE) 2022/68

Prodotto ottenuto da materie prime conformi a O.I.V. International Oenological Codex

Prodotto idoneo alla produzione di Vini Biologici, ai sensi del Reg. (CE) 834/2007, Reg. (CE) 889/2008, Reg

UE 2018/848, Reg. UE 2021/1165 e D.M. 8 Maggio 2018

Organismo di Controllo autorizzato dal MiPAAF: IT-BIO-004

Operatore controllato N. 48194

Contiene allergeni: SO2

Via Sandro Pertini, 12
40062 Molinella (BO) - ITALIA
Tel. +39 051 88 7052
+39 346 58 33 882
info@alea-evolution.com
alea-evolution@pec.it
alea-evolution.com
CF - P.IVA 02944251202
Cod. REA BO-479327
Capitale sociale € 40.000,00 i.v.

