



# Aleagel ALG

## COMPOSIZIONE

Gel vegetale a base di alginato di potassio ricavato da alghe, acido tartarico, SO<sub>2</sub> 0,3%.

## CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: liquido gelatinoso trasparente o leggermente opalescente con odore tipico.

**ALEAGEL ALG** è un chiarificante con carica elettrostatica positiva debole ai pH tipici del vino, con blando effetto illimpidente, ma molto attivo nella rimozione di composti odorosi interferenti con la piena espressione aromatica varietale.

## APPLICAZIONI

**ALEAGEL ALG** è utile come blando chiarificante con grande effetto a livello aromatico nella riduzione degli aromi interferenti con conseguente miglioramento della componente aromatica varietale e fermentativa, in particolare su vini bianchi e spumanti.

**ALEAGEL ALG** è particolarmente efficace per la rimozione di caratteri vegetali eccessivi sia su vini bianchi che rossi. Può essere utilizzato quindi nel trattamento di vini che presentano sentori erbacei, vegetali, di foglia verde, fieno, ecc... sia che questi dipendano dalla scarsa maturità delle uve, sia che dipendano da cause accidentali (raccolta meccanica mal eseguita, macerazione eccessiva, prolungata stabulazione sulla feccia).

In taluni casi, l'uso di **ALEAGEL ALG** può essere complementare a quello di prodotti specifici per la rimozione dei fenoli volatili (**Adsorbenol**) nella riduzione a livello organolettico del carattere Brett.

Si consiglia di effettuare sempre delle prove di dosaggio in laboratorio.

## DOSAGGI CONSIGLIATI

10 - 40 g/hL per la chiarifica aromatica

20 - 60 g/hL per la chiarifica di vini a fine affinamento in legno

30 - 100 g/hL per la rimozione degli eccessi vegetali

50 - 150 g/hL per la rimozione di off-flavours di origine microbiologica

## MODALITA' D'USO

Disperdere in vino in rapporto 1:10 e aggiungere alla massa durante un lungo rimontaggio.

**ALEAGEL ALG** agisce nell'arco di 1-3 giorni, e deposita sul fondo formando un sedimento gelatinoso non molto compatto. Separare tramite travaso o filtrazione dopo 5-10 giorni. Si sconsigliano tempi di contatto superiori.

Non aggiungere al vino contemporaneamente ad altri chiarificanti. È preferibile effettuare prima la chiarifica classica se necessaria e successivamente l'aggiunta di **ALEAGEL ALG**. È comunque possibile effettuare una successiva chiarifica con sola bentonite.

## CONFEZIONI DISPONIBILI

Flacone 1 kg    Tanica 20 kg    Tanica 5 kg

## 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**

**Contiene allergeni: SO<sub>2</sub>**



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.

