

Aleabois Ferm-B

COMPOSIZIONE

Pezzi di legno di quercia di origine francese e americana (*Quercus sp.*).

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: scaglette di colore crema, marrone chiaro, ocra.

Odore: caratteristico profumo di rovere non tostato e leggermente tostato.

ALEABOIS FERM-B è un blend di chips di rovere francese ed americano, non tostato e a bassa tostatura, specificamente ideato per l'utilizzo su mosti bianchi e rosati durante la fermentazione alcolica.

ALEABOIS FERM-B permette di incrementare notevolmente il potenziale aromatico in quanto favorisce la produzione di aromi fermentativi da parte del lievito selezionato con uno stile aromatico fruttato fresco fermentativo (pesca bianca, albicocca, ananas, fiori bianchi e gialli). Il corredo aromatico di questi vini risulta essere più intenso e più stabile nel tempo. Regola il potenziale ossido-riduttivo del vino, impedendo la formazione di odori di ridotto.

ALEABOIS FERM-B contribuisce in maniera sostanziale alla strutturazione del vino che si presenta sempre più presente in bocca, pieno ed equilibrato.

APPLICAZIONI

ALEABOIS FERM-B può essere utilizzato:

- durante la fermentazione alcolica (scelta preferita)
- su vino giovane (per un risultato meno intenso e complesso)

DOSAGGI CONSIGLIATI

In fermentazione per potenziare le qualità aromatiche del vino: 50-200 g/hL

Su vino giovane: 50-100 g/hL

Su vini passiti: 100-500 g/hL

MODALITA' D'USO

ALEABOIS FERM-B può essere utilizzato a spaglio nel mosto in fermentazione o con sacchi da infusione in rete alimentare che consentono un semplice e rapido recupero del prodotto a fine fermentazione.

Si consiglia di mantenere il contatto per tutta la durata della fermentazione e in caso sia necessario di recuperare i sacchi, lavarli e metterli nuovamente in immersione dopo il primo travaso. Valutare la durata complessiva del trattamento con la degustazione.

CONFEZIONI DISPONIBILI

Sacco 10 kg

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco (temperatura inferiore a 25°C), asciutto e ventilato. Proteggere dall'aria, dall'umidità, da fonti di calore, da odori sgradevoli e dalla luce solare. Nel suo imballaggio d'origine il prodotto conserva tutte le sue proprietà per 24 mesi.

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



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.