



AleaGEL 50

COMPOSIZIONE

Gelatina alimentare di origine suina pura, in soluzione acquosa al 50%, stabilizzata con anidride solforosa.

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: soluzione limpida di colore giallo, con odore di anidride solforosa.

ALEAGEL 50 è una gelatina idrolizzata, con ottime capacità detannizzanti e chiarificanti. Rispetto alle normali gelatine liquide, **ALEAGEL 50** ha un indice molto elevato di combinazione con i tannini.

APPLICAZIONI

ALEAGEL 50 è indicata per la chiarifica statica e la flottazione di mosti, e per la chiarifica di vini bianchi, in associazione con gel di silice e/o bentonite.

ALEAGEL 50 è un'ottima gelatina anche per i vini rossi, nei quali provoca una chiarifica rapida e completa, accompagnata da una buona azione detannizzante che consente un netto miglioramento delle caratteristiche organolettiche del vino (riduce sensibilmente le sensazioni di amaro e di astringenza), preservando però l'intensità colorante grazie alla sua scarsa reattività con gli antociani.

ALEAGEL 50 è inoltre indicata per chiarificare ed ammorbidire vini torchiati e aceti.

DOSAGGI CONSIGLIATI

FLOTTAZIONE: da 5 a 20 g/hl. Data la sua specificità d'azione le dosi normalmente impiegate vengono maggiorate al massimo del 50% rispetto alla dose abituale di gelatina in polvere (ALEAGEL P).

VINI BIANCHI: da 10 a 30 g/hl in combinazione con gel di silice e/o bentonite.

VINI ROSSI: da 15 a 60 g/hl

ATTENZIONE: L'aggiunta di 10 ml/hl di ALEAGEL 50 apporta circa 0,25 mg/l di SO₂

MODALITA' D'USO

Diluire in acqua in proporzione 1:10 e aggiungere direttamente al vino o al mosto. Per la massima efficacia della chiarifica, si consiglia di procedere all'introduzione nel liquido da trattare in modo graduale e continuo, mediante tubo Venturi o pompa dosatrice, dosando **AleaGEL 50** su almeno metà del volume totale. Per individuare il dosaggio ottimale e per evitare fenomeni di surcollaggio, si consiglia di eseguire preventivamente in laboratorio prove di chiarifica con dosi scalari di gelatina, da sola o in associazione con altri chiarificanti.

CONFEZIONI DISPONIBILI

Flacone 1 kg IBC 1200 kg Tanica 20 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: 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.

