

Alea CELL



COMPOSIZIONE

Miscela omogenea di fibre di cellulosa (100%).

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: polvere di colore bianco.

ALEA CELL possiede caratteristiche sospendenti e detossificanti. Nei mosti in fermentazione è in grado di adsorbire e quindi rimuovere gli acidi grassi a media catena (in particolare C_8 , C_{10}) ed i loro esteri, molecole che sono state identificate come responsabili di processi d'inibizione nei confronti dei lieviti e che quindi favoriscono gli arresti di fermentazione. Funge da sospensivante per i lieviti.

APPLICAZIONI

- In fermentazione per migliorare il decorso fermentativo
- Durante gli arresti di fermentazione
- In presa di spuma

DOSAGGI CONSIGLIATI

Da 10 a 20 g/hl in fermentazione e negli arresti di fermentazione.

MODALITA' D'USO

Disperdere **ALEA CELL** in acqua o mosto in rapporto 1:10. Omogeneizzare accuratamente ed aggiungere alla massa da trattare preferibilmente con tubo Venturi o pompa dosatrice durante il rimontaggio.

CONFEZIONI DISPONIBILI

Sacchetto 1 kg Sacco 10 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

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.

