

# Aleatan CdC



## COMPOSIZIONE

Tannino ellagico estratto da legno tostato di querce provenienti dalla regione Francese del Limousin, essiccate naturalmente all'aria per 36 mesi.

## CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: polvere di colore marrone chiaro.

L'utilizzo di **Aleatan CDC** è consigliato durante l'affinamento e la maturazione del vino. L'accurata selezione delle materie prime ed i processi di essiccamento naturale non forzato e di tostatura favoriscono l'estrazione di tannini molto morbidi e speziati, nonché di polisaccaridi direttamente derivati dal legno, in grado di conferire al prodotto note aromatiche e gustative molto dolci. L'utilizzo di **Aleatan CDC** sui vini e sui distillati permette di ottenere prodotti con un profilo organolettico elegante e con un'ottima struttura.

## APPLICAZIONI

**Aleatan CDC** stabilizza il colore, regola il potenziale ossido-riduttivo del vino, protegge le sostanze coloranti e favorisce il miglioramento della struttura del vino e delle caratteristiche organolettiche in generale.

## DOSAGGI CONSIGLIATI

- Da 5 a 10 g/hl su vino giovane, per stabilizzare il colore e la struttura del vino ed equilibrare il potenziale redox.
- Da 5 a 30 g/hl in affinamento, per prevenire riduzioni, migliorare la struttura e potenziare le qualità aromatiche e gustative del vino.

## MODALITA' D'USO

Sciogliere Aleatan CdC direttamente in acqua o nel vino da trattare. Si raccomanda di omogeneizzare accuratamente il prodotto nella massa. Non mettere a contatto con recipienti di ferro.

## CONFEZIONI DISPONIBILI

Sacchetto 250 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.

Proteggere dall'aria e dalla luce solare. Nel suo imballaggio d'origine il prodotto conserva tutte le sue proprietà per 12 mesi.

**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.

