

ALEABOIS SELECTION

P1

COMPOSIZIONE

Pezzi di legno di quercia (*Quercus alba*) di origine USA.

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: scaglie medio grandi (5-20 mm) di colore marrone – bruno.

Odore: caratteristico profumo di rovere tostato.

Profilo organolettico: aromi di mandorle tostate, miele, vaniglia e cocco. Complesso, avvolgente e persistente.



APPLICAZIONI

ALEABOIS SELECTION P1 può essere utilizzato:

- Nelle fasi post-fermentative
- In fase di affinamento

DOSAGGI CONSIGLIATI

Da 20 a 400 g/hL.

MODALITA' D'USO

Si consiglia l'utilizzo tramite sacco a rete in immersione, per evitare la dispersione del prodotto nella massa e possibili danneggiamenti delle pompe in fase di travaso.

CONFEZIONI DISPONIBILI

Sacco 10 kg 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

ALEA
Evolution

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.

