

Aleatan PLUS



COMPOSIZIONE

- Miscela di tannini proantocianidinici estratti da legno di Quebracho Schinopsis lorentzii e Acacia Catechu
- Tannino di galla estratto da galle di piante della famiglia delle anacardiacee

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: polvere di colore marrone scuro.

La scelta, le caratteristiche e le proporzioni dei tannini utilizzati in questa formulazione permettono di ottimizzare le attività di ogni singolo tannino e di ottenere ottimi risultati in fermentazione. **ALEATAN PLUS** previene le ossidazioni, inattivando gli enzimi ossidasi, in particolare le laccasi e le tirosinasi. Controlla lo sviluppo della flora batterica permettendo in tal modo di ridurre la quantità di SO₂ utilizzata, risulta inoltre particolarmente efficace in caso di uve colpite da Botrytis cinerea. **ALEATAN PLUS** stabilizza il potenziale di ossido-riduzione del mosto e del vino, proteggendone il colore e la struttura, e partecipa alla stabilizzazione fenolica del vino.

APPLICAZIONI

Si consiglia il suo utilizzo durante la fermentazione alcolica dei vini rossi.

DOSAGGI CONSIGLIATI

Da 5 a 30 g/hl all'inizio della fermentazione alcolica per equilibrare il potenziale di ossido-riduzione, proteggere gli antociani e i polifenoli e inattivare gli enzimi ossidasi. Dosi più elevate sono consigliate per favorire la strutturazione fenolica del vino.

MODALITA' D'USO

Sciogliere Aleatan PLUS 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 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.

Proteggere dall'aria e dalla luce solare. Nel suo imballaggio d'origine il prodotto conserva tutte le sue proprietà per 24 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.

