

# Aleatan GOLD SK



## COMPOSIZIONE

Tannino condensato a basso peso molecolare, estratto dalla cuticola di frutti di Vitis vinifera a bacca bianca, non fermentata.

## CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: polvere di colore marrone chiaro.

**ALEATAN GOLD SK** è un tannino di nuova generazione, in cui l'innovativo processo di estrazione permette di mantenere inalterati i polisaccaridi naturali della buccia.

Il risultato è un tannino morbido, per nulla astringente e dolce, efficace già a bassi dosaggi e con un forte potere antiossidante.

## APPLICAZIONI

**ALEATAN GOLD SK** può essere utilizzato per:

**AFFINAMENTO VINI ROSSI** à Consigliato per apportare struttura e tannicità a vini rossi vuoti e deboli. Indicato soprattutto nelle prime fasi di affinamento in particolare per vini destinati ad affinamento in/con legno che non dimostrano sufficiente struttura e capacità di tenuta.

**MICROSSIGENAZIONE** à Per la grande reattività dei tannini apportati è consigliato anche prima della microossigenazione in caso di vini con tannini già troppo evoluti e tendenti al secco in abbinamento a tannini ellagici specifici (Aleatan OXY).

**VINIFICAZIONE ROSSI** à alla svinatura in caso di macerazioni brevi oppure nella seconda metà della fermentazione in caso di macerazioni prolungate.

## DOSAGGI CONSIGLIATI

Affinamento vini rossi: 0,5 – 10 g/hl

Microossigenazione vini rossi: 0,5 - 3 g/hl

Macerazione vini rossi: 1 - 5 g/hl

## MODALITA' D'USO

Sciogliere Aleatan GOLD SK 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 500 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 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**



**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.

