

Alea BLACK COMPACT



COMPOSIZIONE

Carbone decolorante pellettato

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: cilindretti di colore nero

ALEA BLACK COMPACT è un carbone attivo estruso in cilindretti disperdibile nei liquidi alimentari. Deriva da una miscela di carbone attivo ad alto potere decolorante e agenti leganti food grade. Queste proprietà lo rendono estremamente maneggevole, facile da utilizzare ed evitano il rilascio di polveri in fase di trattamento di bevande come: vino, aceto, succhi di frutta, ecc.

APPLICAZIONI

ALEA BLACK COMPACT è indicato per la decolorazione e deodorizzazione di mosti e vini.

DOSAGGI CONSIGLIATI

Da 10 a 100 g/hl, a seconda delle esigenze.

Si consiglia di effettuare aggiunte frazionate fino all'ottenimento del colore desiderato.

Limite Legale CE 100 g/hl

MODALITA' D'USO

Disperdere **ALEA BLACK COMPACT** in una frazione del mosto o del vino da trattare ed incorporare alla massa tramite rimontaggio. Mantenere l'agitazione per almeno 30 minuti. Tempo di contatto minimo 2 ore.

CONFEZIONI DISPONIBILI

Sacchetto 1 kg Scatola 20 Kg (2 x 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.

