

Aleafin ELLE

COMPOSIZIONE

Mannoproteine ottenute per estrazione termo-enzimatica e successive purificazioni da cellule di lievito *Saccharomyces cerevisiae* 25%, acido tartarico 1%, SO₂ 0,5%, acqua demineralizzata microfiltrata q.b. a 100.

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: liquido ambrato trasparente moderatamente viscoso dall'odore caratteristico.

ALEAFIN ELLE è un coadiuvante di affinamento sviluppato per migliorare le caratteristiche organolettiche dei vini trattati, in particolar modo agendo sulla morbidezza gustativa, sul volume in bocca e nella stabilizzazione aromatica.

ALEAFIN ELLE è **totalmente solubile, non intorbida e non influisce sulla filtrabilità** del vino trattato. Si consiglia comunque l'utilizzo su vini chiarificati e filtrati, già pronti per la microfiltrazione finale pre-imbottigliamento.

ALEAFIN ELLE ha un'azione parziale sulla stabilità tartarica e proteica dei vini trattati. Tuttavia, gli effetti dipendono prevalentemente dalle caratteristiche compositive del vino. Non è possibile quindi dare indicazioni riguardo la modalità d'uso e dosaggi consigliati.

APPLICAZIONI

ALEAFIN ELLE può essere utilizzato su tutte le categorie di vini permettendo di ottenere i seguenti risultati:

- Miglioramento dell'equilibrio gustativo e gusto-olfattivo
- Incremento volume, grassezza e sapidità
- Mitigazione dell'eccesso alcolico e delle note pungenti
- Mitigazione eccesso tannico e/o eccesso acido
- Stabilizzazione dell'espressione aromatica

Il formulato liquido consente una migliore gestione dei dosaggi e una più facile omogeneizzazione nella massa.

DOSAGGI CONSIGLIATI

1 - 20 g/hl in funzione del risultato desiderato e delle caratteristiche del vino.

MODALITA' D'USO

Sciogliere **ALEAFIN ELLE** in 5-10 parti di acqua e aggiungere alla massa omogeneizzando con cura. L'aggiunta può essere effettuata poche ore (1-2 ore) prima della microfiltrazione finale.

Si consiglia di effettuare sempre delle prove preventive in piccolo per determinare la dose ottimale.

Benché l'effetto sia quasi immediato si consiglia di ripetere la degustazione delle prove dopo 12-24 ore.

CONFEZIONI DISPONIBILI

Flacone 1 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; consumare rapidamente.

Esclusivamente per uso enologico e professionale - Reg. (UE) 2022/68

Prodotto ottenuto da materie prime conformi a O.I.V. International Oenological Codex

