

Aleaclar SPECIAL M

COMPOSIZIONE

Carbone Vegetale, Gelatina di Pesce, Proteine Vegetali, Scorze di lievito

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: polvere omogenea di colore grigio scuro

ALEACLAR SPECIAL M è un chiarificante complesso ALLERGEN-FREE, che unisce le proprietà positive dei suoi componenti per attuare un adsorbimento selettivo nei confronti delle frazioni ossidate, di alcune frazioni fenoliche e di sostanze aromatiche derivanti da inquinamenti microbiologici.

APPLICAZIONI

La particolare struttura molecolare della frazione composta da Carbone vegetale e scorze di lievito lo rende particolarmente efficace nel confronto di alcune molecole responsabili di deviazioni organolettiche derivanti da inquinamenti microbiologici.

La Gelatina di Pesce permette la riduzione delle parti fenoliche responsabili dei sentori amari ed erbacei, contribuendo al miglioramento organolettico del vino trattato.

Le Proteine Vegetali consentono un assorbimento selettivo delle frazioni ossidate e ossidabili, contribuendo ad un miglioramento organolettico del prodotto.

L'impiego di **ALEACLAR SPECIAL M** sui vini dopo la fermentazione alcolica assicura una pulizia selettiva delle componenti instabili del vino, eliminando le frazioni fenoliche suscettibili di ossidazione durante i normali travasi e le lavorazioni del vino.

In abbinamento con Bentonite e Gel di Silice contribuisce ad accelerare i processi di chiarifica favorendo l'ottenimento di vini brillanti.

ALEACLAR SPECIAL M garantisce elevate velocità di sedimentazione e compattamento delle fecce, garantendo minori perdite di vino e conseguenti risparmi economici.

DOSAGGI CONSIGLIATI

Da 20 a 160 g/hL sui vini

Da 10 a 80 g/hL nei mosti e in rifermentazione

Dose max 200 g/hL

MODALITA' D'USO

Disperdere **ALEACLAR SPECIAL M** in acqua fredda in rapporto 1:10, omogeneizzare accuratamente ma lentamente per ridurre la formazione di schiuma, e aggiungere alla massa da trattare con un tubo Venturi o pompa dosatrice durante un rimontaggio.

CONFEZIONI DISPONIBILI

Sacco 15 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.