

Aleaclar QUICK

COMPOSIZIONE

Bentonite, Gelatina di Pesce e Proteine Vegetali.

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: polvere omogenea di colore beige.

ALEACLAR QUICK è un chiarificante complesso **ALLERGEN-FREE**, che unisce le proprietà positive dei suoi componenti per attuare una chiarifica finalizzata alla stabilità proteica ed a un miglioramento gustativo.

APPLICAZIONI

Grazie al suo contenuto in Bentonite, **ALEACLAR QUICK** può essere applicato su mosti e vini, al fine di diminuire il contenuto in proteine e migliorare la stabilità del prodotto.

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 QUICK** 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.

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

DOSAGGI CONSIGLIATI

30-130 g/hl su vini e su mosti, in funzione dell'azione desiderata

Per evitare fenomeni di surcollaggio ed ottenere chiarifiche ottimali, si consiglia di effettuare prove di chiarifica preventive al fine di individuare il dosaggio ottimale.

MODALITA' D'USO

Disperdere **ALEACLAR QUICK** in acqua fredda in rapporto 1:10, omogeneizzare accuratamente ma lentamente per ridurre la formazione di schiuma. Lasciare rigonfiare per 6-12 ore quindi aggiungere alla massa lentamente ed in modo omogeneo.

CONFEZIONI DISPONIBILI

Sacchetto 1 kg Sacchetto 5 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



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.

