

Aleavit SIMPLEX



COMPOSIZIONE

Preparato a base di Lievito Inattivato

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: polvere di colore beige, con odore di lievito.

ALEAVIT SIMPLEX è un attivante di fermentazione da aggiungere a fermentazione alcolica avviata; fornisce mannoproteine, amminoacidi e vitamine in forma assimilabile, favorendo il metabolismo dei lieviti.

ALEAVIT SIMPLEX contribuisce ad ottenere un più regolare andamento fermentativo, evitando rallentamenti o arresti che potrebbero essere causa di anomalie organolettiche indesiderate.

AMINOACIDICI LIBERI

GLICINA	VALORE ANALITICO TIPICO	> 12.000 mg/kg
L-AC. GLUTAMMICO	VALORE ANALITICO TIPICO	> 4.000 mg/kg
L-AC. ASPARTICO	VALORE ANALITICO TIPICO	> 1.000 mg/kg
L-ALANINA	VALORE ANALITICO TIPICO	> 5.000 mg/kg
L-ARGININA	VALORE ANALITICO TIPICO	> 6.000 mg/kg
L-FENILALANINA	VALORE ANALITICO TIPICO	> 5.000 mg/kg
L-GLUTAMMINA	VALORE ANALITICO TIPICO	< 0,1 mg/kg
L-ISOLEUCINA	VALORE ANALITICO TIPICO	> 1.500 mg/kg
L-ISTIDINA	VALORE ANALITICO TIPICO	>100 mg/kg
L-LEUCINA	VALORE ANALITICO TIPICO	> 1.800 mg/kg
L-LISINA	VALORE ANALITICO TIPICO	> 10.000 mg/kg
L-SERINA	VALORE ANALITICO TIPICO	> 500 mg/kg
L-TIROSINA	VALORE ANALITICO TIPICO	> 200 mg/kg
L-TREONINA	VALORE ANALITICO TIPICO	> 500 mg/kg
L-VALINA	VALORE ANALITICO TIPICO	> 2.000 mg/kg
L-TRIPTOFANO + L-METIONINA	VALORE ANALITICO TIPICO	> 5.000 mg/kg
PROLINA	VALORE ANALITICO TIPICO	> 3.000 mg/kg

APPLICAZIONI

L'impiego di **ALEAVIT SIMPLEX** è consigliato per ottenere fermentazioni alcoliche regolari e per l'ottimizzazione del decorso fermentativo dei lieviti. La sua composizione ricca in polisaccaridi parietali, amminoacidi, e vitamine, completa la disponibilità di nutrienti nel vino ed ottimizza il decorso fermentativo, evitando riduzioni o altre deviazioni aromatiche derivanti da fermentazioni stentate.

ALEAVIT SIMPLEX aggiunto a fermentazione in corso, in abbinamento con 5-10 mg/l di ossigeno, migliora il metabolismo dei lieviti esaltandone l'espressività.

DOSAGGI CONSIGLIATI

Le indicazioni riportate nella presente Scheda Tecnica corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze e sono soggette a modificazioni ed integrazioni senza obbligo di comunicazione preventiva. Le modalità d'uso riportate non sollevano l'utilizzatore dall'applicazione e dal rispetto delle norme di sicurezza e protezione. L'adattamento ai singoli casi, come conseguenza delle circostanze specifiche di ogni utilizzo, nonché l'eventuale utilizzo improprio del prodotto, non comportano la responsabilità di Alea Evolution S.R.L.



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.



a 20 a 40 g/hl, a seconda delle esigenze
ose massima Legale CE 40 g/hl

ODALITA' D'USO

Sciogliere **ALEAVIT SIMPLEX** in poca acqua ed aggiungerlo in rimontaggio al mosto o al vino da fermentare, avendo cura di omogeneizzare adeguatamente la massa. Arieggiare convenientemente secondi i casi. Si consiglia di effettuare aggiunte frazionate, ad 1/3 e a 2/3 della fermentazione alcolica.

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



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.

