

# Aleavit NATUSAL



## COMPOSIZIONE

Preparato Organico a base di Ammonio Fosfato Bibasico, Tiamina, Cellulosa e Derivati di lievito

## CARATTERISTICHE GENERALI

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

**ALEAVIT NATUSAL** è un attivante di fermentazione da aggiungere a fermentazione alcolica avviata; fornisce azoto ammoniacale, minerali, steroli, amminoacidi, peptidi e vitamine in forma assimilabile, favorendo il metabolismo dei lieviti.

**ALEAVIT NATUSAL** contribuisce ad una rapida e regolare fermentazione alcolica, riducendo i rischi di arresti o rallentamenti fermentativi in presenza di fattori inibitori o nei casi di carenza nutrizionale dei mosti di partenza.

## APPLICAZIONI

L'impiego di **ALEAVIT NATUSAL** è consigliato per ottenere fermentazioni alcoliche regolari e per l'ottimizzazione del decorso fermentativo dei lieviti.

E' consigliato il suo impiego nei casi di mosti eccessivamente limpidi ed in tutti i casi di fermentazioni stentate a causa di carenze nutrizionali o di presenza di fattori inibitori del metabolismo dei lieviti.

Si consiglia di effettuare aggiunte frazionate di **ALEAVIT NATUSAL**, ad 1/3 e a 2/3 della fermentazione alcolica.

## DOSAGGI CONSIGLIATI

Da 20 a 30 g/hl, a seconda delle esigenze

10 g/hl di ALEAVIT NATUSAL apportano circa 15 mg/l di APA

30 g/hl di ALEAVIT NATUSAL apportano il limite massimo di tiamina consentito nella CE (60 mg/hl), per singola aggiunta

## MODALITA' D'USO

Sciogliere **Aleavit NATUSAL** 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.

## CONFEZIONI DISPONIBILI

Sacchetto 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.

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

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

**Prodotto idoneo alla produzione di Vini Biologici, ai sensi del Reg. (CE) 834/2007, Reg. (CE) 889/2008, Reg**

**UE 2018/848, Reg. UE 2021/1165 e D.M. 8 Maggio 2018**

**Organismo di Controllo autorizzato dal MiPAAF: IT-BIO-004**

**Operatore controllato N. 48194**

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.

