

Alea VEGECLAR



COMPOSIZIONE

Coadiuvante complesso per la chiarifica a base di Proteine di Pisello e Proteine di Patata.

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: polvere omogenea di colore beige.

ALEA VEGECLAR è un chiarificante **ALLERGEN-FREE** a base di proteine vegetali, ottenute da piselli e patate non modificati geneticamente.

APPLICAZIONI

Nei mosti in fermentazione, il trattamento con **ALEA VEGECLAR** coadiuva i processi di flottazione e di sedimentazione, garantendo depositi veloci e compatti. L'azione sinergica delle diverse proteine vegetali risulta particolarmente reattiva nei confronti delle sostanze fenoliche, migliorando sia l'aspetto del prodotto trattato che il suo profilo organolettico.

L'impiego di **ALEA VEGECLAR** in associazione a gel di silice e/o bentonite, consente un'azione di chiarifica sulle frazioni ossidate, senza interferire con l'intensità colorante del vino, riducendo al contempo i rischi di surcollaggio derivanti da una chiarifica con metodiche tradizionali.

DOSAGGI CONSIGLIATI

Da 10 a 40 g/hl nei mosti e in rifermentazione.

Da 5 a 30 g/hl sui vini

MODALITA' D'USO

Disperdere **ALEA VEGECLAR** in acqua, in rapporto 1:15, agitando bene al fine di evitare la formazione di grumi, quindi aggiungere alla massa, avendo cura di omogeneizzare accuratamente.

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.

