



Aleastab DEACID

COMPOSIZIONE

Potassio Bicarbonato (65%), Gomma Arabica, Potassio metabisolfito (5%), Tannino di Galla.

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: polvere giallastra, con leggero odore di SO₂.

ALEASTAB DEACID contribuisce all'abbassamento dell'acidità totale con reazioni di neutralizzazione ed una successiva precipitazione completa e rapida. Il quadro acido del vino risulta così modulato mentre non è intaccata la struttura aromatica. La presenza dell'anidride solforosa assicura l'abbassamento del potenziale di ossido-riduzione, con una conseguente prolungata azione riducente.

L'azione sinergica del Tannino di Galla garantisce la salvaguardia del profilo aromatico del vino, riducendo l'apporto di SO₂ senza compromettere la stabilità e la shelf-life del prodotto finito, ciò permette il mantenimento del colore, della brillantezza e del *bouquet* originari del vino finito, anche dopo una lunga conservazione.

La gomma arabica aumenta la morbidezza e contribuisce a rafforzare la struttura dei vini trattati, svolgendo una importante e duratura azione stabilizzante nei confronti della materia colorante, prevenendo di fatto intorbidamenti o precipitazioni colloidali.

APPLICAZIONI

ALEASTAB DEACID è indicato per tutti i tipi di vino che necessitano di correzioni dell'acidità.

DOSAGGI CONSIGLIATI

ATTENZIONE: Per l'utilizzo del Bicarbonato di Potassio bisogna attenersi alle leggi vigenti nella Comunità Europea. Disacidificazione Consentita dalla UE: 1 g/l espresso in Acido Tartarico pari a 135 g/hl di Bicarbonato di Potassio.

100 g/hl di ALEASTAB DEACID apportano circa 25 mg/L di SO₂ e provocano una diminuzione dell'acidità totale di circa 0,5 g/l (espressa in Acido tartarico)

Dose massima consentita 208 g/hl

MODALITA' D'USO

Sciogliere **ALEANOX DEACID** direttamente sulla massa da trattare. **ATTENZIONE:** durante l'aggiunta il prodotto può causare la formazione di schiuma; utilizzare contenitori con idoneo rapporto vuoto/pieno al fine di ridurre il rischio di fuoriuscita di prodotto e contatto con l'operatore.

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

Contiene allergeni: SO₂

