

Aleatan ROSE



COMPOSIZIONE

Miscela di Tannini Proantocianidinici.

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: polvere di colore rossastro.

ALEATAN ROSE possiede un forte potere antiossidante. Stabilizza il colore e riduce le sensazioni organolettiche derivanti da tannini verdi e astringenti, migliorando quindi il profilo aromatico e la qualità gustativa. Se utilizzato in abbinamento a PVPP, ALEA PG o ALEAMIX AF la sua efficacia aumenta, migliorando la pulizia olfattiva dei mosti trattati.

APPLICAZIONI

ALEATAN ROSE può essere utilizzato:

- durante la fermentazione alcolica
- nelle prime fasi post-fermentative
- su vino giovane

Sono possibili aggiunte frazionate per migliorare la struttura del vino e la qualità del colore.

DOSAGGI CONSIGLIATI

- Da 2 a 10 g/hl in fermentazione per prevenire le ossidazioni, per stabilizzare il colore e migliorare il potenziale fenolico e potenziare le qualità aromatiche del vino.
- Da 2 a 10 g/hl su vini bianchi e rosati prevenire le ossidazioni, per evitare imbrunimenti e aumentare la morbidezza.
- Da 5 a 20 g/hl sui vini rossi per prevenire le ossidazioni, per stabilizzare il colore e diminuire l'astringenza dei vini migliorandone il profilo organolettico.

MODALITA' D'USO

Sciogliere Aleatan ROSE direttamente in acqua o nel vino da trattare. Si raccomanda di omogeneizzare accuratamente il prodotto nella massa. Non mettere a contatto con recipienti di ferro.

CONFEZIONI DISPONIBILI

Sacchetto 500 g

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.

Proteggere dall'aria e dalla luce solare. Nel suo imballaggio d'origine il prodotto conserva tutte le sue proprietà per 24 mesi.

Esclusivamente per uso enologico e professionale - Reg. (UE) 2022/68
Prodotto ottenuto da materie prime conformi a O.I.V. International Oenological Codex

