

Aleatan GOLD CH

COMPOSIZIONE

ALEATAN GOLD CH è una miscela di Tannini Ellagici stabilizzata con gomma arabica (Acacia Senegal) selezionata particolarmente per il suo effetto strutturante- ammorbidente.

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: liquido di colore marrone, denso e viscoso.

ALEATAN GOLD CH evita l'ossidazione delle componenti volatili positive del tannino che restano perciò reattive nei confronti dei composti volatili del vino.

La reattività sinergica con le molecole odorose del vino consente la comparsa di note aromatiche più intense e persistenti.

Contribuisce all'aumento del volume e della struttura nei prodotti trattati, esaltando la sensazione di morbidezza ed attenuando le sensazioni acide ed amare.

APPLICAZIONI

Il suo utilizzo è consigliato durante la maturazione del vino.

DOSAGGI CONSIGLIATI

Da 2 a 10 g/hl per consentire la comparsa di note aromatiche più intense e persistenti.

Contribuisce all'aumento del volume e della struttura nei prodotti trattati, esaltando la sensazione di morbidezza ed attenuando le sensazioni acide ed amare.

MODALITA' D'USO

Aggiungere direttamente nel prodotto da trattare. Si raccomanda di omogeneizzare accuratamente il prodotto nella massa. Non mettere a contatto con recipienti di ferro. Agitare prima dell'uso.

CONFEZIONI DISPONIBILI

Flacone 250 g Flacone 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.

Proteggere dall'aria e dalla luce solare. Nel suo imballaggio d'origine il prodotto conserva tutte le sue proprietà per 12 mesi.

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

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

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.

