

Alea PVGRAN



COMPOSIZIONE

Polivinilpirrolidone puro ad uso alimentare

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: granuli bianchi.

Alea PVGRAN risulta totalmente insolubile nel vino, così come in acqua, in soluzione idroalcolica e nei principali solventi organici.

Le macromolecole che se ne ottengono sono organizzate in modo da formare una rete che agisce sulle sostanze polifenoliche per adsorbimento.

APPLICAZIONI

Alea PVGRAN è particolarmente efficace per la rimozione di polifenoli ossidabili ed ossidati ed è per ciò consigliato nel trattamento preventivo di mosti e vini soggetti all'ossidazione e all'imbrunimento, nella cura di mosti e vini maderizzati, per l'eliminazione dei composti polifenolici responsabili del gusto amaro, per il miglioramento della freschezza e della pulizia aromatica, per il miglioramento della tonalità di vini ossidati e per l'eliminazione di fenoli che nel tempo possono compromettere l'evoluzione dell'aroma e del colore dei vini.

In taluni casi, l'uso di **Alea PVGRAN** può essere complementare a quello di caseinato di potassio e bentonite. Grazie alle sue proprietà chimico-fisiche può essere impiegato anche come coadiuvante nella filtrazione di mosti o di vini.

DOSAGGI CONSIGLIATI

5-30 g/hl come preventivo delle ossidazioni,

2-20 g/hl per ridurre la sensazione amara,

10-30 g/hl in fase di filtrazione

5-80 g/hl come curativo di vini e mosti ossidati

Limite legale CE 80 g/hl

MODALITA' D'USO

Disperdere in acqua in rapporto 1:10. Lasciare reidratato per 1 ora e aggiungere al mosto o al vino da trattare in maniera omogenea.

Il **Alea PVGRAN** agisce nell'arco di 1-2 ore dopo di che può essere allontanato per filtrazione. In alternativa, attendere che precipiti spontaneamente e separare mediante travaso. Per un maggiore effetto, utilizzare **Alea PVGRAN** su mosto o vino previamente chiarificato o filtrato.

CONFEZIONI DISPONIBILI

Sacchetto 250 g Secchio Rettangolare 1 kg Sacco 20 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



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.

