

# Aleatan NATUGRAPE



## COMPOSIZIONE

Tannino proantocianidinico parzialmente galloilato, di peso molecolare medio-basso, estratto da semi di *Vitis vinifera* certificata biologica. Ottenuto da materia prima biologica.

## CARATTERISTICHE GENERALI

La natura proantocianidinica, altamente strutturante ed antiossidante, di **Aleatan NATUGRAPE** regola il potenziale ossidoriduttivo del vino, impedendo o bloccando i radicali liberi, proteggendo così la corretta evoluzione del vino.

Contrariamente ai tannini di vinacciolo presenti nel vino, **Aleatan NATUGRAPE** non apporta alcuna nota erbacea, secca o eccessivamente astringente.

## APPLICAZIONI

**Aleatan NATUGRAPE** contribuisce alla stabilizzazione del colore dei vini rossi, partecipando in maniera attiva alla reazione di condensazione degli antociani (pigmenti rossi) sia in via diretta che tramite ponte etanale.

**Aleatan NATUGRAPE** è un ottimo antiossidante e dimostra una importante attività di contrasto degli enzimi ossidativi soprattutto su uve colpite da *Botrytis cinerea*.

## DOSAGGI CONSIGLIATI

Prevenzione antiossidante mosti e travasi: 2 – 5 g/hL

Stabilizzazione del colore rossi: 5 – 15 g/100 kg pigiato

Uve bianche e rosse bottrizzate: 10 - 20 g/100 kg pigiato

## MODALITA' D'USO

**Aleatan NATUGRAPE** si scioglie 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 o rame.

## CONFEZIONI DISPONIBILI

Sacchetto 250 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**

**Prodotto idoneo alla produzione di Vini Biologici, ai sensi del Reg. (CE) 834/2007, Reg. (CE) 889/2008, Reg**

**UE 2018/848, Reg. UE 2021/1165 e D.M. 8 Maggio 2018**

**Organismo di Controllo autorizzato dal MiPAAF: IT-BIO-004**

**Operatore controllato N. 48194**

**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.

