



# Aleatan WHITE EXPRESSION

## COMPOSIZIONE

Preparato a base di tannini condensati e gallici estratti da diverse matrici legnose in fase liquida stabilizzata con SO<sub>2</sub> e polisaccaridi vegetali (E404).

## CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: liquido leggermente viscoso di colore marrone chiaro.

La reattività di **ALEATAN WHITE EXPRESSION** con la componente aromatica dei vini bianchi e rosati consente di esaltare le note fruttate varietali, rendendole più fresche ed intense. L'estrazione, rigorosamente ad acqua, avviene attraverso un processo innovativo secondo una formula bilanciata.

### ALEATAN WHITE EXPRESSION:

- Favorisce la pulizia aromatica e la piena espressione degli aromi naturalmente presenti nei vini bianchi e rosati
- Incrementa la freschezza aromatica e preserva l'espressione aromatica nel tempo grazie al suo potere antiossidante bilanciato
- Contribuisce in maniera significativa alla pulizia gustativa
- Concorre al miglioramento gustativo in particolar modo migliorando la franchezza, la persistenza e l'eleganza delle sensazioni gustative e retro-olfattive
- Complessivamente funge da miglioratore dell'equilibrio aromatico e gustativo

## APPLICAZIONI

**ALEATAN WHITE EXPRESSION** è stato sviluppato per l'utilizzo durante l'affinamento e lo stoccaggio dei vini bianchi e rosati, nonché per l'utilizzo nella fase finale di preparazione all'imbottigliamento.

Per le sue caratteristiche e per l'ottimo rapporto prezzo/qualità è adatto anche all'utilizzo in fase di caricamento cisterne nella vendita di vini sfusi (bulk). Non esistono controindicazioni al suo utilizzo in vendemmia.

## DOSAGGI CONSIGLIATI

Vini bianchi e rosati: **2 – 20 g/hL**

## MODALITA' D'USO

Dissolvere in una piccola quantità di acqua o vino e aggiungere alla massa da trattare omogenizzando con cura. Non utilizzare contenitori in ferro per la preparazione.

## CONFEZIONI DISPONIBILI

Flacone 250 g   Flacone 1 kg   Bag in Box 10 kg   Tanica 20 kg

## CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco (possibilmente in ambiente refrigerato a 10°C), asciutto e ventilato.

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come sopra indicato; consumare rapidamente.

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**

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.





**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.

