

Aleatan QUEBRACHO



COMPOSIZIONE

Tannino proantocianidinico in polvere, estratto da legno di quebracho.

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: polvere di colore marrone.

ALEATAN QUEBRACHO è un Tannino proantocianidinico estratto da quebracho. Possiede proprietà antiossidanti e strutturanti, contribuendo anche alla stabilizzazione del colore nei vini rossi.

APPLICAZIONI

ALEATAN QUEBRACHO è indicato per la stabilizzazione del colore, per il miglioramento della struttura e della rotondità dei vini e per la prevenzione delle ossidazioni nel corso dei processi di finissaggio. In vini particolarmente tannici e con sentori vegetali, conferisce morbidezza, volume e rotondità al palato, eliminando al contempo eventuali note vegetali presenti. Particolarmente indicato su vini derivanti da uve che non hanno raggiunto una maturazione fenolica ottimale.

DOSAGGI CONSIGLIATI

Da 5 a 30 g/hl all'inizio della fermentazione alcolica, per equilibrare il potenziale di ossido-riduzione, proteggere gli antociani ed i polifenoli.

MODALITA' D'USO

Sciogliere in mosto o vino, in rapporto 1:10, ed aggiungere direttamente alla massa da trattare, avendo cura di omogeneizzare accuratamente. Non mettere a contatto con recipienti di ferro.

CONFEZIONI DISPONIBILI

Sacco 25 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 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

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.

