

# Aleavit THIOLS



## COMPOSIZIONE

Preparato a base di autolisato di lievito ricco in aminoacidi.

## CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: polvere di colore beige chiaro.

**ALEAVIT THIOLS** attiva e regola la fermentazione, apportando ai lieviti tutti gli elementi nutritivi necessari e utili per il buon decorso della fermentazione e per un'ottimizzazione dell'espressione aromatica del vino.

Aiuta ad attivare e regolare la fermentazione nel processo di vinificazione, apportando vitamine, sostanze azotate, e steroli di lieviti.

**ALEAVIT THIOLS** garantisce inoltre un significativo apporto di aminoacidi, in particolare di tipo solforato e peptidi.

## APPLICAZIONI

**ALEAVIT THIOLS** è un attivante di fermentazione appositamente studiato per massimizzare l'espressività aromatica dei vitigni tiolici.

Il suo impiego in fermentazione insieme a **ALEAFERM THIOL** e **NATUZYM THIOLS** consente uno sviluppo di composti tiolici maggiore (fino al 150%).

## DOSAGGI CONSIGLIATI

Da 10 a 30 g/hl, a seconda delle esigenze

## MODALITA' D'USO

Sciogliere **Aleavit THIOLS** in poca acqua ed aggiungerlo in rimontaggio al mosto o al vino da fermentare, avendo cura di omogeneizzare adeguatamente la massa. Arieggiare convenientemente secondi i casi.

## CONFEZIONI DISPONIBILI

Sacchetto 1 kg    Sacco 10 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.

Utilizzare in tempi brevi; il prodotto è sensibile all'ossidazione.

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

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



**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.

