

Aleafin XXL



COMPOSIZIONE

Lieviti inattivati, tannini di buccia d'uva e polisaccaridi vegetali.

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: polvere di colore beige con riflessi rossi.

ALEAFIN XXL è un coadiuvante complesso di ultima generazione a base di tannini di buccia d'uva, polisaccaridi vegetali e specifici lieviti inerti

ALEAFIN XXL è stato sviluppato per garantire un importante incremento della struttura tannica, mantenendo sempre il completo equilibrio gustativo. Permette di strutturare vini vuoti e corti sia in caso di vendemmie calde, sia in caso di uve poco mature. Contribuisce alla regolazione dello stato redox dei vini.

APPLICAZIONI

ALEAFIN XXL è un coadiuvante per affinamento indicato per applicazioni principalmente su vini rossi destinati ad affinamento prolungato e in generale vini rossi che necessitano di un miglioramento della struttura e della qualità del tannino.

DOSAGGI CONSIGLIATI

10-40 g/hL, in funzione dei prodotti trattati e dei risultati da ottenere.

MODALITA' D'USO

Sciogliere **Aleafin XXL** direttamente su vino, in rapporto 1:10, quindi aggiungere alla massa da trattare avendo cura di omogeneizzare accuratamente.

Si consiglia di effettuare sempre delle prove preventive in piccolo per determinare la dose ottimale.

CONFEZIONI DISPONIBILI

Sacchetto 500 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.

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.

