

# AleaMIX VEGAN



## COMPOSIZIONE

Bentonite, Silica Gel, Proteine Vegetali e Chitosano di origine fungina da *Aspergillus niger*.

## CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: polvere omogenea di colore bianco-beige.

**ALEAMIX VEGAN** è un chiarificante complesso **ALLERGEN FREE**, che unisce le proprietà positive dei suoi componenti per attuare un adsorbimento selettivo nei confronti delle principali sostanze responsabili dell'instabilità fenolica (catechine e leucoantociani) e proteica.

## APPLICAZIONI

Nei mosti in fermentazione, il trattamento con **ALEAMIX VEGAN** esercita un adsorbimento selettivo nei confronti dei leucoantociani e delle catechine, responsabili della colorazione giallo-dorata, migliorando la tonalità dei vini trattati.

Nei vini, elimina le proteine instabili ed i possibili enzimi ossidasi presenti nelle uve, svolgendo un'azione preventiva nei confronti della casse ossidativa.

L'impiego di **ALEAMIX VEGAN** sui vini dopo la fermentazione alcolica assicura una pulizia selettiva delle componenti instabili del vino, eliminando le frazioni fenoliche suscettibili di ossidazione durante i normali travasi e le lavorazioni del vino.

**ALEAMIX VEGAN** garantisce elevate velocità di sedimentazione e compattamento delle fecce, garantendo minori perdite di vino e conseguenti risparmi economici.

## DOSAGGI CONSIGLIATI

Da 10 a 80 g/hl nei mosti e in rifermentazione.

Da 20 a 160 g/hl sui vini.

## MODALITA' D'USO

Disperdere **AleaMIX VEGAN** in acqua fredda in rapporto 1:10, omogeneizzare accuratamente ma lentamente per ridurre la formazione di schiuma, e aggiungere alla massa da trattare con un tubo Venturi o pompa dosatrice durante un rimontaggio.

## CONFEZIONI DISPONIBILI

Sacchetto 1 kg    Sacco 20 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.

**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 Vegani**

**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.

