

Aleafin GIELLE



COMPOSIZIONE

Lievito inerte ad elevato rilascio di glutazione.

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: polvere di colore beige dal caratteristico odore di lievito

ALEAFIN GIELLE è un coadiuvante complesso per affinamento, in cui l'elevata presenza di glutazione associata ad altri peptidi solforati, contribuisce alla protezione ed esaltazione degli aromi presenti, grazie ad una spiccata capacità antiossidante.

APPLICAZIONI

ALEAFIN GIELLE agisce selettivamente sui composti ossidabili costituenti la struttura del vino, combinandosi in maniera stabile con l'ossigeno e con i radicali liberi presenti. Questa sua caratteristica permette una preservazione della qualità e complessità aromatica nel tempo, contribuendo inoltre ad un aumento della struttura e della morbidezza, nonché alla riduzione delle note amare derivanti da ossidazione dei composti fenolici.

ALEAFIN GIELLE è indicato per l'affinamento ed in associazione alla tecnica del bâtonnage ad integrazione o sostituzione della feccia fine di fermentazione.

ALEAFIN GIELLE è la soluzione ideale per la gestione dell'ossidazione, del colore e delle sensazioni amare in vini bianchi e rosati da affinamento più o meno prolungato.

DOSAGGI CONSIGLIATI

5-40 g/hL, in funzione dei prodotti trattati e dei risultati da ottenere.

È consigliabile l'utilizzo con aggiunte ripetute durante la fase di affinamento, in particolare per quelle tipologie di vino bianco e rosato che tendono ad evolvere verso gusti amari.

MODALITA' D'USO

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

CONFEZIONI DISPONIBILI

Sacchetto 500 g Scatola 10 kg (4 x 2,5 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



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.

