

Aleaclar P

COMPOSIZIONE

Proteine di pisello pure.

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: polvere omogenea di colore beige.

ALEACLAR P è un chiarificante **ALLERGEN-FREE** a base di proteine vegetali, ottenute da piselli non modificati geneticamente.

APPLICAZIONI

Nei mosti in fermentazione, il trattamento con **ALEACLAR P** coadiuva i processi di flottazione e di sedimentazione. Nel mosto bianco e rosato, l'azione delle proteine vegetali consente un assorbimento selettivo delle frazioni ossidate e ossidabili, contribuendo ad un miglioramento organolettico del prodotto.

L'impiego di **ALEACLAR P** in associazione a gel di silice e/o bentonite, consente un'azione di chiarifica sulle frazioni ossidate, migliorando di conseguenza il bouquet aromatico ed il colore del vino trattato, riducendo al contempo i rischi di surcollaggio derivanti da una chiarifica con metodiche tradizionali.

DOSAGGI CONSIGLIATI

Da 10 a 40 g/hl nei mosti e in rifermentazione.

Da 5 a 30 g/hl sui vini.

MODALITA' D'USO

Disperdere **ALEACLAR P** in acqua, in rapporto 1:10, agitando bene al fine di evitare la formazione di grumi, quindi aggiungere alla massa, avendo cura di omogeneizzare accuratamente.

CONFEZIONI DISPONIBILI

Sacchetto 1 kg Sacchetto 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

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.

