

Aleavit HELP



COMPOSIZIONE

Preparato a base di scorze di lievito detossificanti.

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: polvere di colore beige, con odore di lievito.

ALEAVIT HELP possiede proprietà adsorbenti che contribuiscono alla diminuzione di acidi grassi a lunga catena, migliorando il metabolismo del lievito.

ALEAVIT HELP favorisce la distribuzione del lievito nella massa, favorendo un regolare andamento fermentativo ed evitando rallentamenti o arresti che potrebbero essere causa di anomalie organolettiche indesiderate.

Aggiunto su vino, **ALEAVIT HELP** contribuisce inoltre all'eliminazione di odori anomali, migliorando la pulizia olfattiva del prodotto finito.

APPLICAZIONI

L'impiego di **ALEAVIT HELP** è consigliato per favorire decorsi fermentativi regolari e per migliorare il profilo aromatico del vino.

Aggiunto a fermentazione in corso, in abbinamento con 5-10 mg/l di ossigeno, migliora il metabolismo dei lieviti esaltandone l'espressività.

DOSAGGI CONSIGLIATI

Da 20 a 40 g/hl, su mosti e vini, a seconda delle esigenze

Dose massima Legale CE 40 g/hl

MODALITA' D'USO

Sciogliere **Aleavit HELP** 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

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.

