

Aleatan OXY



COMPOSIZIONE

Tannino ellagico estratto da quercia di origine francese.

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: polvere di colore marrone.

ALEATAN OXY è un tannino adatto all'utilizzo in fase di travaso e durante la micro ossigenazione del vino al fine di gestire l'ossigeno somministrato favorendo la stabilizzazione del colore e migliorando la struttura del vino. **ALEATAN OXY** regola il potenziale ossido-riduttivo del vino, impedisce la formazione di odori di ridotto.

APPLICAZIONI

ALEATAN OXY può essere utilizzato:

- durante la fermentazione alcolica
- su vino giovane

Sono possibili aggiunte frazionate per migliorare la struttura del vino e la qualità del colore.

DOSAGGI CONSIGLIATI

- Da 10 a 30 g/hl in fermentazione per stabilizzare il colore, migliorare il potenziale fenolico e potenziare le qualità aromatiche del vino.
- Da 5 a 20 g/hl su vino durante i travasi ed i trattamenti di microossigenazione per stabilizzare il colore e la struttura del vino ed equilibrare il potenziale redox.

MODALITA' D'USO

Sciogliere in mosto o vino, in rapporto 1:10, ed aggiungere direttamente alla massa da trattare, avendo cura di omogeneizzare accuratamente. Non mettere a contatto con recipienti di ferro.

CONFEZIONI DISPONIBILI

Sacchetto 1 kg Sacco 10 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.

Proteggere dall'aria e dalla luce solare. Nel suo imballaggio d'origine il prodotto conserva tutte le sue proprietà per 24 mesi.

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.

