



Aleanox

COMPOSIZIONE

Potassio metabisolfito (53%), Acido L-ascorbico (22%), Acido citrico (20%), Acido metatartarico (5%).

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: polvere bianca omogenea, con leggero odore di SO₂. ALEANOX previene le ossidazioni del vino provocate dal contatto con l'aria, in particolare le modificazioni e/o le rotture e le perdite di colore. L'acido ascorbico presente riduce rapidamente l'ossigeno disciolto nel vino; in combinazione con l'acido citrico, impedisce la formazione di complessi a base di ferro, che possano provocare intorbidamenti e/o precipitazioni indesiderati. La presenza dell'anidride solforosa assicura l'abbassamento del potenziale di ossido-riduzione, con una conseguente prolungata azione riducente. Ciò permette il mantenimento del colore, della brillantezza e del bouquet originari del vino finito, anche dopo una lunga conservazione. ALEANOX è inoltre l'ideale abbinamento del sorbato di potassio per la stabilizzazione biologica dei vini.

APPLICAZIONI

Indicato per il trattamento di ogni tipo di vino, particolarmente per i vini di pregio. Normalmente è aggiunto al vino come stabilizzante finale, al termine della lavorazione e prima dell'imbottigliamento. Molto efficace anche nei travasi dei vini durante l'anno.

DOSAGGI CONSIGLIATI

Da 10 a 20 g/hL come normale preventivo.

Da 20 a 40 g/hL per vini soggetti ad alterazioni chimico-fisiche.

10 g/hL di ALEANOX apportano circa 28 mg/L di SO₂ e 22 mg/L di acido ascorbico.

MODALITA' D'USO

Sciogliere ALEANOX direttamente nel vino, in rapporto 1:10, ed aggiungere alla massa, omogeneizzandola accuratamente ed evitando ogni contatto con l'ossigeno.

CONFEZIONI DISPONIBILI

Sacchetto 100 g 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

Uso limitato

Prodotto ottenuto da materie prime conformi a O.I.V. International Oenological Codex

Contiene allergeni: SO₂



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.

