



# Aleatan VINTAGE FR1

## COMPOSIZIONE

Preparato liquido a base di tannini condensati ed ellagici estratti da diverse matrici legnose in fase liquida stabilizzata con SO<sub>2</sub> e polisaccaridi vegetali (E404).

## CARATTERISTICHE GENERALI

**Aleatan VINTAGE FR1** è uno strumento specifico per l'esaltazione degli aromi fruttati e per la stabilizzazione del colore nella vinificazione in rosso.

La reattività di questo specifico mix di tannini con la componente aromatica dei vini rossi consente di esaltare le note fruttate varietali rendendole più stabili ed intense e di incrementare gli aromi di frutta rossa fresca come ciliegia, marasca e lampone.

I precursori aromatici naturalmente presenti nel tannino vengono liberati durante la fermentazione alcolica con un effetto che risulta ancora più intenso se la fermentazione viene condotta da lieviti in grado di sviluppare queste caratteristiche aromatiche, in particolare **Aleaferm 0-12** o **Aleaferm Flavour**.

**Aleatan VINTAGE FR1** è ricco in tannini catechinici e profisenitini molto reattivi, in grado di stabilizzare gli antociani per condensazione diretta tramite ponte etanale.

## APPLICAZIONI

Stabilizzazione del colore rosso e promozione di aromi fruttati intensi nella vinificazione in rosso e in rosato.

## DOSAGGI CONSIGLIATI

**Vini rossi 10 – 30 g/100 kg pigiato**

- Macerazione tradizionale: l'intera dose alla fine del riempimento del vinificatore
- Macerazione prolungata: dosaggio frazionato
- Macerazione brevissima (svinato dolce): l'intera dose alla svinatura

**Vini novelli 10 - 20 g/100 kg uva** : direttamente al riempimento del vinificatore

**Vini rosati 5 – 10 g/hL**: a fermentazione alcolica avviata.

## MODALITA' D'USO

Dissolvere in una piccola quantità di acqua o mosto e aggiungere alla massa da trattare omogenizzando con cura.

## CONFEZIONI DISPONIBILI

Flacone 1 kg    Bag in Box 10 kg    Tanica 20 kg    Bag in Box 300 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; consumare rapidamente.

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**  
**Contiene allergeni: SO2**

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.

