

AleaMIX AF

COMPOSIZIONE

Bentonite, PVPP, cellulosa, scorze di lievito.

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: polvere omogenea di colore bianco-beige.

ALEAMIX AF è un chiarificante complesso **ALLERGEN FREE**, che unisce le proprietà positive dei suoi componenti per attuare un adsorbimento selettivo nei confronti delle principali sostanze responsabili dell'instabilità fenolica (catechine e leucoantociani) e proteica.

APPLICAZIONI

Nei mosti in fermentazione, il trattamento con **ALEAMIX AF** consente, grazie al contributo delle scorze di lievito, la rimozione di potenziali inibitori della fermentazione, favorendo quindi un regolare svolgimento dell'attività fermentativa.

Il PVPP esercita un'azione adsorbente nei confronti dei leucoantociani e delle catechine, responsabili della colorazione giallo-dorata, migliorando la tonalità dei vini trattati. Ciò permette di ridurre le dosi di carbone, con vantaggi evidenti sul profumo del prodotto finito.

La bentonite elimina le proteine instabili ed i possibili enzimi ossidativi presenti nelle uve, svolgendo un'azione preventiva nei confronti della casse ossidativa; possiede inoltre una forte capacità di assorbimento nei confronti di eventuali residui di antiparassitari e fitofarmaci.

L'impiego di **ALEAMIX AF** sui vini dopo la fermentazione alcolica assicura una pulizia selettiva delle componenti instabili del vino, eliminando le frazioni fenoliche suscettibili di ossidazione durante i normali travasi e le lavorazioni del vino.

ALEAMIX AF garantisce elevate velocità di sedimentazione e compattamento delle fecce, garantendo minori perdite di vino e conseguenti risparmi economici.

DOSAGGI CONSIGLIATI

Da 10 a 80 g/hl nei mosti e in rifermentazione.

Da 20 a 160 g/hl sui vini.

160 g/hl di ALEAMIX AF apportano il limite massimo di PVPP consentito nella CE (80 g/hl).

MODALITA' D'USO

Disperdere **AleaMIX AF** in acqua fredda in rapporto 1:10, omogeneizzare accuratamente ma lentamente per ridurre la formazione di schiuma, e aggiungere alla massa da trattare con un tubo Venturi o pompa dosatrice durante un rimontaggio.

CONFEZIONI DISPONIBILI

Sacchetto 1 kg Sacco 25 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

