



Aleanox F

COMPOSIZIONE

Metabisolfito di potassio (50%), acido ascorbico (50%)

CARATTERISTICHE GENERALI

Antiossidante specifico per applicazioni su uve e mosti. Preserva ed esalta le caratteristiche aromatiche varietali delle uve e dei mosti, svolgendo al tempo stesso un'efficace azione antiossidante, antiossidasica e antimicrobica. **ALEANOX F** riduce il contenuto di ossigeno disciolto nel mosto, evitando così l'ossidazione della componente aromatica e fenolica naturale dell'uva, salvaguardando il carattere aromatico varietale e riducendo la SO₂, con minore produzione di acetaldeide e di H₂S durante la fermentazione alcolica ed un netto miglioramento della qualità organolettica del vino.

APPLICAZIONI

Trattamento delle uve e dei mosti durante il trasporto in cantina, per prevenire ossidazioni e contaminazioni da parte della flora batterica indigena. **ALEANOX F** previene l'ossidazione dei mosti, salvaguardando il potenziale aromatico delle uve e dei mosti.

ALEANOX F garantisce: protezione dall'azione degli enzimi ossidasi soprattutto nei mosti ottenuti da uve colpite da Botrytis Cinerea; fermentazioni regolari: l'azione antisettica della SO₂, potenziata dall'effetto batteriostatico del tannino idrolizzabile, rallenta lo sviluppo dei batteri lattici e previene quindi la comparsa di alterazioni batteriche anche in condizioni di pH elevato e di riduzione dei trattamenti di stabilizzazione e chiarifica: utilizzato su uve assicura la protezione della SO₂, limitandone però l'azione di macerazione, laddove questa non sia desiderata (uve bianche ricche di polifenoli, basi spumanti (soprattutto blanc de noirs), vendemmia meccanica).

DOSAGGI CONSIGLIATI

Da 10 a 30 g/hl: aggiunte frazionate su uva e mosto durante la raccolta, il trasporto e lo scarico.

10 g/hl di **ALEANOX F** apportano circa 26 mg/L di SO₂ e 50 mg/L di Acido Ascorbico.

Dose massima consentita 50 g/hl

MODALITA' D'USO

Sciogliere **ALEANOX F** in acqua di vino, in rapporto 1:10, ed aggiungere direttamente alle uve o al mosto.

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

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.

