

# Aleafin MANNO



## COMPOSIZIONE

Mannoproteine ottenute per estrazione termo-enzimatica e successive purificazioni da cellule di lievito *Saccharomyces cerevisiae*.

## CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: polvere microgranulare color beige dall'odore caratteristico.

**ALEAFIN MANNO** è un coadiuvante di affinamento sviluppato per migliorare le caratteristiche organolettiche dei vini trattati, in particolar modo agendo sulla morbidezza gustativa, sul volume in bocca e nella stabilizzazione aromatica.

**ALEAFIN MANNO** è totalmente solubile, non intorbida e non influisce sulla filtrabilità del vino trattato. Per l'utilizzo in pre-imbottigliamento si consiglia l'aggiunta su vini chiarificati e filtrati, già pronti per la microfiltrazione finale.

**ALEAFIN MANNO** ha un'azione parziale sulla stabilità tartarica e proteica dei vini trattati. Tuttavia, gli effetti dipendono prevalentemente dalle caratteristiche compositive del vino. Non è possibile quindi dare indicazioni riguardo la modalità d'uso e dosaggi consigliati.

## APPLICAZIONI

**ALEAFIN MANNO** può essere utilizzato su tutte le categorie di vini permettendo di ottenere i seguenti risultati:

- Miglioramento dell'equilibrio gustativo
- Incremento della struttura e della grassezza
- Mitigazione dell'eccesso alcolico e delle note pungenti
- Mitigazione eccesso tannico e/o eccesso acido
- Stabilizzazione aromatica

Il formulato microgranulare puro è indicato nei trattamenti a dosaggi più elevati, in particolare durante l'affinamento e nella preparazione all'imbottigliamento di bianchi e rossi affinati in legno.

## DOSAGGI CONSIGLIATI

**0,2 – 5 g/hL** in funzione del risultato desiderato e delle caratteristiche del vino.

## MODALITA' D'USO

Sciogliere **ALEAFIN MANNO** in 10-20 parti di acqua e aggiungere alla massa omogeneizzando con cura. L'aggiunta può essere effettuata poche ore (1-2 ore) prima della microfiltrazione finale.

Si consiglia di effettuare sempre delle prove preventive in piccolo per determinare la dose ottimale.

Benché l'effetto sia quasi immediato si consiglia di ripetere la degustazione delle prove dopo 12-24 ore.

## CONFEZIONI DISPONIBILI

Sacchetto 250 g    Sacchetto 500 g

## 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**



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.

