

Aleaclar AF

COMPOSIZIONE

PVPP, Bentonite, Cellulosa.

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: polvere omogenea di colore bianco.

ALEACLAR 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

Il trattamento con **ALEACLAR AF** permette di ottenere vini stabili e profumati già a fine fermentazione, grazie all'azione combinata dei suoi tre componenti.

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 ossidasi presenti nelle uve, svolgendo un'azione preventiva nei confronti della casse ossidativa; possiede inoltre una forte capacità di assorbimento nei confronti di eventuali ocratossine, residui di antiparassitari e fitofarmaci.

L'impiego di **ALEACLAR 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.

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

DOSAGGI CONSIGLIATI

Da 20 a 160 g/hl nei mosti in fermentazione e in rifermentazione.

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

MODALITA' D'USO

Disperdere **Aleaclar 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 10 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

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.

