

Aleabois Ferm-F

COMPOSIZIONE

Pezzi di legno di quercia di origine francese (*Quercus robur* e *Quercus petraea*).

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: scaglette fini (> 2mm) di colore marrone – bruno.

Odore: caratteristico profumo di rovere tostato.

ALEABOIS FERM-F è una tipologia di chips di rovere francese a tostatura specificamente ideata per l'utilizzo su mosti rossi durante la fermentazione alcolica, sia in macerazione, sia in fase liquida.

La dimensione minima, pur rimanendo superiore ai 2 mm previsti dalla normativa, ne consente un agevole utilizzo in vinificazione con il massimo risultato tecnologico senza creare problemi alle pompe di rimontaggio e travaso.

ALEABOIS FERM-F permette di ridurre notevolmente i caratteri vegetali sgradevoli e dona pulizia aromatica al futuro vino favorendo la rivelazione di aromi fruttati dolci. Regola il potenziale ossido-riduttivo del vino, impedendo la formazione di odori di ridotto.

ALEABOIS FERM-F è inoltre adatto all'utilizzo in fase di travaso e durante la micro-ossigenazione del vino al fine di gestire l'ossigeno somministrato favorendo la stabilizzazione del colore e migliorando la struttura del vino.

APPLICAZIONI

ALEABOIS FERM-F può essere utilizzato:

- durante la fermentazione alcolica
- su vino giovane

Sono possibili aggiunte frazionate per migliorare la struttura del vino e la qualità del colore.

DOSAGGI CONSIGLIATI

Da 50 a 150 g/hL in fermentazione per stabilizzare il colore, migliorare il potenziale fenolico e potenziare le qualità aromatiche del vino.

Da 30 a 50 g/hL su vino durante i travasi ed i trattamenti di micro-ossigenazione per stabilizzare il colore e la struttura del vino ed equilibrare il potenziale redox.

MODALITA' D'USO

ALEABOIS FERM-F si disperde direttamente nel mosto o vino da trattare avendo cura di omogeneizzare accuratamente.

CONFEZIONI DISPONIBILI

Sacco 15 kg

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco (temperatura inferiore a 25°C), asciutto e ventilato. Proteggere dall'aria, dall'umidità, da fonti di calore, da odori sgradevoli e dalla luce solare. Nel suo imballaggio d'origine il prodotto conserva tutte le sue proprietà per 24 mesi.

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.