

Aleaclar REMUAGE

COMPOSIZIONE

Coadiuvante di Chiarifica Complesso, Liquido, a base di Bentonite e Alginato di Potassio, stabilizzato con Anidride Solforosa (1 g/l).

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: liquido beige.

ALEACLAR REMUAGE è un chiarificante complesso in forma liquida, che unisce le proprietà positive dei suoi componenti per attuare un adsorbimento selettivo nei confronti delle principali sostanze responsabili di sentori vegetali.

APPLICAZIONI

ALEACLAR REMUAGE è un coadiuvante di chiarifica, indicato in particolare per facilitare le operazioni di remuage nell'elaborazione di vini spumanti. È utilizzabile sia nel remuage automatico che in quello manuale, con ogni tipo di lievito, dotato o meno di caratteristiche agglomeranti.

ALEACLAR REMUAGE è assolutamente neutro dal punto di vista organolettico e contribuisce alla pulizia olfattiva del prodotto.

All'atto della sua incorporazione **ALEACLAR REMUAGE** forma un flocculo reticolare che intrappola e riveste le cellule di lievito favorendo la formazione di un sedimento compatto, non aderente e di facile eliminazione.

DOSAGGI CONSIGLIATI

Da 80 a 100 g/hl, a seconda delle esigenze

MODALITA' D'USO

Sciogliere **ALEACLAR REMUAGE** in acqua fredda, in rapporto 1:1, avendo cura di omogeneizzarlo bene, quindi aggiungerlo alla massa da trattare durante un rimontaggio o agitazione continua.

CONFEZIONI DISPONIBILI

Flacone 250 g Flacone 1 kg Tanica 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; consumare rapidamente.

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.

