

AleaGEL FISH

COMPOSIZIONE

Gelatina di pesce

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: granulare

ALEAGEL FISH è un chiarificante a base di Gelatina di Pesce.

APPLICAZIONI

Nella chiarifica su vino, **ALEAGEL FISH** consente un miglioramento organolettico ed un miglioramento della filtrabilità del prodotto, riducendo al contempo la quantità di deposito presente sul fondo del serbatoio imputabile al processo di chiarifica.

L'impiego di **ALEAGEL FISH** nella chiarifica di vini bianchi e rosati permette la riduzione delle parti fenoliche responsabili dei sentori amari ed erbacei, contribuendo al miglioramento organolettico del vino trattato. In abbinamento con Bentonite e Gel di Silice contribuisce ad accelerare i processi di chiarifica favorendo l'ottenimento di vini brillanti.

DOSAGGI CONSIGLIATI

Da 1 a 10 g/hl sui vini.

MODALITA' D'USO

Sciogliere **ALEAGEL FISH** in acqua, in rapporto 1:50, quindi aggiungere alla massa, avendo cura di omogeneizzare accuratamente.

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.

