

# ALEABOIS SELECTION

## HT

### COMPOSIZIONE

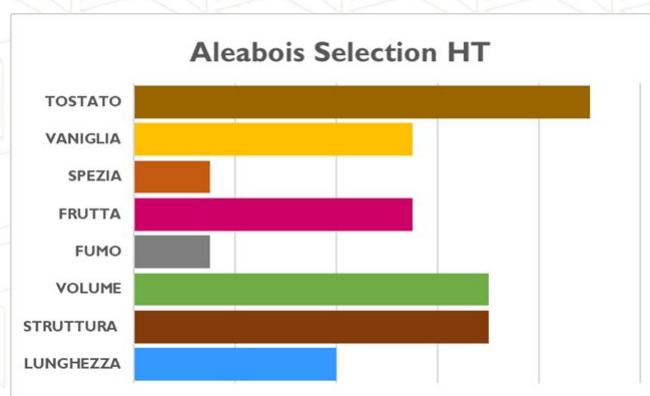
Pezzi di legno di quercia (*Quercus robur*) di origine francese.

### CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: scaglie medio grandi ( 5-20 mm ) di colore marrone – bruno.

Odore: caratteristico profumo di rovere tostato.

Profilo organolettico: aromi di caramello e zucchero bruciato, con note grigliate e vanigliate. Struttura dolce e morbida.



### APPLICAZIONI

ALEABOIS SELECTION HT può essere utilizzato:

- Nelle fasi post-fermentative
- In fase di affinamento

### DOSAGGI CONSIGLIATI

Da 20 a 400 g/hL.

### MODALITA' D'USO

Si consiglia l'utilizzo tramite sacco a rete in immersione, per evitare la dispersione del prodotto nella massa e possibili danneggiamenti delle pompe in fase di travaso.

### CONFEZIONI DISPONIBILI

Sacco 10 kg    Sacco 10 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**

**ALEA**  
Evolution

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.

