

Aleabois Ferm-R

COMPOSIZIONE

Pezzi di legno di quercia di origine francese e americana (*Quercus sp.*).

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: scaglette di colore crema, marrone chiaro, marrone rossastro.

Odore: caratteristico profumo di rovere non tostato e leggermente tostato.

ALEABOIS FERM-R è un blend di chips di rovere francese e americano, non tostato e tostato, specificamente ideato per l'utilizzo su uve e mosti rossi durante la fermentazione alcolica e nelle prime fasi post fermentative.

ALEABOIS FERM-R permette di incrementare notevolmente il potenziale aromatico in quanto favorisce la produzione di aromi fermentativi da parte del lievito selezionato con uno stile aromatico frutta rossa fresca (ciliegia, marasca, lampone, fragola...) ed agisce simultaneamente sulla riduzione dei caratteri vegetali. Il corredo aromatico di questi vini risulta essere più intenso e più stabile nel tempo.

ALEABOIS FERM-R incrementa la struttura ed il volume del vino migliorando la morbidezza, favorendo un precoce raggiungimento dell'equilibrio gustativo.

APPLICAZIONI

ALEABOIS FERM-R può essere utilizzato:

- durante la fermentazione alcolica soprattutto se questa avviene, almeno in parte, in fase liquida dopo il termine della macerazione
- su vino giovane dopo il primo travaso

DOSAGGI CONSIGLIATI

- in fermentazione per potenziare le qualità aromatiche del vino: 100-200 g/hL
- su vino giovane: 50-100 g/hL

MODALITA' D'USO

ALEABOIS FERM-R può essere utilizzato a spaglio nel mosto in fermentazione (versione pompabile) o con sacchi da infusione in rete alimentare che consentono un semplice e rapido recupero del prodotto a fine fermentazione.

Si consiglia di mantenere il contatto per tutta la durata della fermentazione e in caso sia necessario di recuperare i sacchi, lavarli e metterli nuovamente in immersione dopo il primo travaso. Valutare la durata complessiva del trattamento con la degustazione.

CONFEZIONI DISPONIBILI

Sacco 10 kg 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.