

# Aleagum INSTANT



## COMPOSIZIONE

Gomma arabica purificata con potere rotatorio destrogiro, da Acacia Seyal, micro granulata.

## CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: polvere micro granulata bianca.

L'elevata concentrazione di **ALEAGUM INSTANT** (4/5 volte superiore alle normali gomme liquide) permette un aumento alla struttura dei vini anche a bassi dosaggi.

Le sue origini botaniche e le caratteristiche chimico strutturali permettono di massimizzare l'azione di protezione colloidale e la capacità strutturante dei vini.

Impiegata in combinazione con acido metatartrico, **ALEAGUM INSTANT** ne rafforza la capacità stabilizzante nei confronti dei sali di tartrato, coadiuvandone e prolungandone l'azione.

**ALEAGUM INSTANT** non contiene anidride solforosa (che può alterare il colore dei vini e conferire durezza) ed è consigliata in particolare per la sua azione "ammorbidente".

## APPLICAZIONI

**ALEAGUM INSTANT** aumenta la morbidezza e contribuisce a rafforzare la struttura dei vini trattati, svolgendo una importante e duratura azione stabilizzante nei confronti della materia colorante, prevenendo di fatto intorbidamenti o precipitazioni colloidali.

**ALEAGUM INSTANT** migliora l'equilibrio e le caratteristiche organolettiche, in particolare per i caratteri di morbidezza e rotondità del gusto. Si consiglia, a questo scopo, di effettuare prove di laboratorio per valutare le dosi ottimali.

## DOSAGGI CONSIGLIATI

- 10- 50 g/hl come stabilizzante colloidale.
- da 30 a 100 g/hl per ottenere un importante effetto organolettico.

## MODALITA' D'USO

L'aggiunta di **ALEAGUM INSTANT** è consigliata in fase di affinamento, comunque prima dell'ultima filtrazione, prima delle micro-filtrazioni finali.

## CONFEZIONI DISPONIBILI

Sacchetto 1 kg    Sacco 10 kg    Sacco 25 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.

