# **Aleafin BOUQUET**



## COMPOSIZIONE

Coadiuvante complesso a base di tannini ellagici e condensati, stabilizzati con polisaccaridi di origine vegetale.

#### CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: polvere di colore marrone chiaro.

ALEAFIN BOUQUET è un coadiuvate complesso per affinamento che, grazie all'elevata presenza di tannini associata ai polisaccaridi vegetali presenti, contribuisce all'aumento del volume e della struttura nei prodotti trattati, esaltando la sensazione di morbidezza ed attenuando le sensazioni acide ed amare. La particolare reattività con alcune molecole aromatiche presenti nel vino, permette ad ALEAFIN BOUQUET di esaltare e stabilizzare gli aromi, incrementando la pulizia olfattiva ed aumentando la complessità del vino grazie all'apporto di note fruttate.

#### **APPLICAZIONI**

L'aggiunta di ALEAFIN BOUQUET, sia nei vini che nei mosti, contribuisce all'incremento della struttura colloidale ed al miglioramento della qualità organolettica dei vini. ALEAFIN BOUQUET è indicato per il trattamento dei vini in cui si vogliano evidenziare le note dolci e fruttate, aumentando le sensazioni di morbidezza e dolcezza, attenuando nello stesso tempo quelle di astringenza e amaro.

#### **DOSAGGI CONSIGLIATI**

5-40 g/hl, in funzione dei prodotti trattati e dei risultati da ottenere.

### **MODALITA' D'USO**

**ALEAFIN BOUQUET** si scioglie direttamente in acqua o nel vino da trattare. Si raccomanda di omogeneizzare accuratamente il prodotto nella massa. Non mettere a contatto con recipienti di ferro.

#### **CONFEZIONI DISPONIBILI**

Sacchetto 250 g Sacchetto 500 g

## **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.

Proteggere dall'aria e dalla luce solare. Nel suo imballaggio d'origine il prodotto conserva tutte le sue proprietà per 24 mesi.

Esclusivamente per uso enologico e professionale - Reg. (UE) 2022/68

Prodotto ottenuto da materie prime conformi a O.I.V. International Oenological Codex





Capitale sociale € 40.000,00 i.v.

