

# Aleafin SWEET



## COMPOSIZIONE

Polisaccaridi vegetali e mannoproteine da *Saccharomyces cerevisiae*.

## CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: polvere microgranulare color beige tenue.

**ALEAFIN SWEET** è un coadiuvante di affinamento sviluppato per migliorare le caratteristiche organolettiche dei vini trattati, in particolar modo agendo sulla dolcezza gustativa, sul volume in bocca e sulla apertura aromatica.

**ALEAFIN SWEET** è completamente solubile pertanto non incrementa la torbidità. Inoltre, non peggiora le performances di filtrazione se utilizzato nelle dosi indicate. Quindi può essere utilizzato su vini già pre-filtrati pronti per l'imbottigliamento.

**ALEAFIN SWEET** non apporta zuccheri, né altre sostanze fermentescibili. Il suo utilizzo quindi permette di ridurre il residuo zuccherino minimizzando i rischi microbiologici in bottiglia.

## APPLICAZIONI

**ALEAFIN SWEET** può essere utilizzato su tutte le categorie di vini permettendo di ottenere i seguenti risultati:

- Miglioramento dell'equilibrio gustativo
- Incremento della dolcezza e della grassezza
- Mitigazione eccesso tannico e/o eccesso acido
- Apertura aromatica

## DOSAGGI CONSIGLIATI

2 – 20 g/hl in funzione del risultato desiderato e delle caratteristiche del vino.

## MODALITA' D'USO

Sciogliere **ALEAFIN SWEET** in 10 parti di acqua e aggiungere alla massa omogeneizzando con cura. L'aggiunta può essere effettuata poche ore (1-2 ore) prima della microfiltrazione finale.

Si consiglia di effettuare sempre delle prove preventive in piccolo per determinare la dose ottimale. Una dose eccessiva potrebbe portare a risultati non soddisfacenti.

Benché l'effetto sia immediato, si consiglia di ripetere la degustazione dopo 24-48 ore.

## CONFEZIONI DISPONIBILI

Sacchetto 500 g    Scatola 10 kg (4 x 2,5 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**

