

Aleatan VINTAGE ST

COMPOSIZIONE

Soluzione Acquosa a base di tannini ellagici, proantocianidinici e gallici, stabilizzata con SO₂ (0,3% ± 0,1%).

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: liquido denso di colore marrone scuro.

La scelta, le caratteristiche e le proporzioni dei tannini utilizzati in questa formulazione permettono di ottimizzare le attività di ogni singolo tannino e di ottenere ottimi risultati in fermentazione. **ALEATAN VINTAGE ST** previene le ossidazioni, inattivando gli enzimi ossidasi, in particolare le laccasi e le tirosinasi. Controlla lo sviluppo della flora batterica permettendo in tal modo di ridurre la quantità di SO₂ utilizzata, risulta inoltre particolarmente efficace in caso di uve colpite da Botrytis cinerea. **ALEATAN VINTAGE ST** stabilizza il potenziale di ossido-riduzione del mosto e del vino, proteggendone il colore e la struttura, e partecipa alla stabilizzazione fenolica del vino.

APPLICAZIONI

Si consiglia il suo utilizzo durante la fermentazione alcolica dei vini rossi.

DOSAGGI CONSIGLIATI

Da 10 a 60 g/hl all'inizio della fermentazione alcolica per equilibrare il potenziale di ossido-riduzione, proteggere gli antociani e i polifenoli e inattivare gli enzimi ossidasi. Dosi più elevate sono consigliate per favorire la strutturazione fenolica del vino.

MODALITA' D'USO

Aggiungere direttamente nel prodotto da trattare. Si raccomanda di omogeneizzare accuratamente il prodotto nella massa. Non mettere a contatto con recipienti di ferro. Agitare prima dell'uso.

CONFEZIONI DISPONIBILI

Flacone 1 kg Tanica 10 kg Tanica 20 kg Tanica 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.

Proteggere dall'aria e dalla luce solare. Nel suo imballaggio d'origine il prodotto conserva tutte le sue proprietà per 12 mesi.

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.

