

# Aleatan VINTAGE L

## COMPOSIZIONE

Soluzione Acquosa a base di tannini ellagici, proantocianidinici e gallici, stabilizzata con SO<sub>2</sub> (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 L 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 SO<sub>2</sub> utilizzata, risulta inoltre particolarmente efficace in caso di uve colpite da Botrytis cinerea. ALEATAN VINTAGE L 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 250 g   Flacone 1 kg   Bag in Box 10 kg   Bag in Box 300 kg   Tanica 20 kg   Tanica 5 kg   Bag in Box

## 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.

