



# Wine

## AROCLEAR

### Caratteristiche Generali

AroClear è un gel in soluzione acquosa a base di Alginato di Potassio di origine vegetale, derivato da Acido Alginico estratto da Alghe Brune.

AroClear agisce in maniera selettiva sulle sostanze che interferiscono nel quadro sensoriale del vino, spesso composti che provocano il gusto definito "Erbaceo"; particolarmente presenti in annate in cui si effettua una raccolta dell'uva con uno stato di maturazione non ottimale o con lavorazioni di processo (pressature, chiarifiche, travasi effettuati in ritardo). Inibendo queste sostanze, AroClear, libera ed evidenzia il bouquet varietale del vitigno, migliorandone la pulizia olfattiva e gustativa in maniera sorprendente. Non limitandosi a questo tipo di azione, AroClear, è consigliato anche nei grandi vini rossi da invecchiamento, limitando l'astringenza dei tannini più spigolosi o armonizzando una cessione legnosa non ottimale.

Si raccomanda di consultare la normativa vigente in merito ad applicazioni professionali.

### Dosaggio e Modo d'uso

Da 15 a 50 g/hl nei vini bianchi.

Da 30 a 400 g/hl nei vini rossi.

Diluire il prodotto 1:10 in vino, ed aggiungere alla massa avendo cura di omogeneizzare il tutto tramite rimontaggio o agitazione. Data la rapida gelificazione dell'alginato si raccomanda di procedere con attenzione per ottimizzare il trattamento.

Avvertenze: L'utilizzo di alginati in enologia è riservato all'elaborazione di tutte le categorie di vini spumanti e di vini frizzanti ottenuti dalla fermentazione in bottiglia e per i quali la separazione delle fecce è effettuata mediante sboccatura.

Contiene solfiti

### Confezione e Conservazione

Bottiglie in Pet da 1 Kg, taniche da 5 o 25 Kg, fusti da 240 Kg o IBC da 1000 Kg. Conservare in un luogo fresco ed asciutto, preferibilmente ad una temperatura inferiore ai 15°C.

Rev.7/03.2019

