



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 (pressioni, 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.

Composizione

Alginato di potassio in soluzione acquosa
Anidride Solforosa 0,5%

Dosaggio

Da 15 a 50g/hl nei vini bianchi;
Da 30 a 400 g/hl nei vini rossi.

Modalità d'uso

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.

Avvertenza: 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. L'eventuale separazione del prodotto non ne pregiudica l'efficacia.

Agitare bene prima dell'uso.

Contiene solfiti.

Confezione e conservazione

Taniche da 25 kg.

Conservare in un luogo fresco ed asciutto, preferibilmente ad una temperatura inferiore ai 15°C.

Rev. 9/05.2023