



# ARABINOL® SB

Estabilizante de la espuma

## → DESCRIPCION TECNICA

**Arabinol® SB** es un polisacárido natural formado por complejos de arabanos, galactanos y ácidos urónicos asociados al alginato de polipropilenglicol, que se emplea como coloide hidrófilo para la estabilización de la espuma de la cerveza.

Aumenta la consistencia y la persistencia de la espuma. Gracias a su acción coloidal **Arabinol® SB** aumenta la viscosidad de la espuma, modulando la liberación del CO<sub>2</sub>. La cerveza mantiene así por más tiempo las propiedades características de frescura. El aumento de la tensión superficial en la superficies del líquido, favorece además la formación de una espuma consistente y compacta, que hace extremadamente agradable el aspecto de la cerveza. La mejora de los tiempos de contención de la espuma puede llegar al 20-40% en las dosis normales de empleo del producto.

**Arabinol® SB** engloba el CO<sub>2</sub> modulando su liberación en la copa dando de esta manera un óptimo efecto visual sobre la persistencia y la adherencia de la espuma.

Soluble de manera instantánea y se aplica inmediatamente. Gracias al particular sistema de microgranulación con que se produce, **Arabinol® SB** es instantáneamente soluble y permite obtener soluciones extremadamente límpidas en pocos minutos. Es por ello posible reducir considerablemente los tiempos de preparación de las soluciones respecto a los coadyuvantes tradicionales.

Mejora el equilibrio gustativo:

En la cerveza analcohólica, o de baja graduación, que habitualmente es penalizada por la carencia de suavidad en el gusto debido a la ausencia de alcohol, Arabinol SB restablece el justo equilibrio entre amargo y suave. En estos tipos de cerveza se atenúa además el gusto de mosto, sin variar la composición de la malta y de los otros cereales.

Garantiza la estabilidad de la espuma en las cervezas embotelladas en frío.

En las cervezas embotelladas en frío y por ello no pasteurizadas, podrían permanecer activas algunas proteasas, que degradan una parte de las proteínas, alterando la estabilidad de la espuma. En este caso la acción coloidal de **Arabinol® SB** garantiza la estabilidad de la espuma, independientemente de las reacciones reológicas indeseadas que se pueden dar.

## → COMPOSICION Y CARACTERISTICAS TECNICAS

Goma de acacia, alginato de polipropilenglicol en forma microgranulada soluble.





## ARABINOL® SB

### → DOSIS DE EMPLEO

Como regulador de la espuma: 2-20 g/hL.

Como estabilizante de la espuma: dosis superiores a 20 g/hL.

Para acentuar las sensaciones de suavidad en las cervezas analcohólicas o de baja graduación: 20 g/hL.

Se aconsejan pruebas de laboratorio con el fin de adoptar la dosis a las características organolépticas requeridas por el mercado.

### → FORMA DE EMPLEO

**Arabinol® SB** se adiciona directamente en la cerveza perfectamente límpida, después de la última filtración, mediante bombas dosificadoras.

Siendo un producto extremadamente límpido, no provoca enturbiamiento a la cerveza tratada.

### → CONSERVACION Y CONFECCION

Conservar en lugar fresco, seco y bien ventilado.

Sacos de 25 kg netos.

