



# ARABINOL®

Estabilizante a base de goma arábica purificada



## → DESCRIPCIÓN TÉCNICA

**Arabinol** es una solución de goma arábica en concentración superior al 20%, extraída de la Acacia Seyal, perfectamente límpida y que se puede añadir inmediatamente al vino terminado.

Permite obtener todos los beneficios de una goma arábica de elevada pureza, mejora la suavidad y el aterciopelado de los vinos blancos y tintos, estabiliza la materia colorante de los vinos tintos, con mucho color, vinos dulces, vinos licorosos y de postre. Coadyuva la acción del ácido metatartárico mejorando y prolongando la eficacia anticremor. Inhibe la quiebra cuprosa, férrica y protéica.

## → COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Solución acuosa de goma arábica (goma de acacia) estabilizada con *bisulfito de potasio* (10 g/hL aportan 0,4 mg/L de SO<sub>2</sub>).

## → DOSIS DE EMPLEO

20-140 mL por hectolitro, en función del efecto protector e intensidad suavizante deseada.

## → FORMA DE EMPLEO

Tratar los vinos perfectamente límpidos y listos para el consumo, o bien antes de la última filtración. No se deben realizar clarificaciones después de la adición de **Arabinol**.

## → CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en lugar fresco y seco al abrigo de la luz y el calor directo.

Bombonas de 25 kg netos.

Contenedor de 1100 kg netos.

