



# ARABINOL® Bio L

.....  
Gomma arabica biologica certificata, con potere rotatorio levogiro  
.....



## → DESCRIZIONE TECNICA

**Arabinol Bio L** è una gomma arabica istantaneamente solubile prodotta secondo le normative biologiche, raffinata e microgranulata.

Le dimensioni delle molecole di **Arabinol Bio L** superiori a 3000 Kd favoriscono l'ammorbidente dei vini interagendo con le sensazioni tattili del gusto.

**Arabinol Bio L** è un polisaccaride naturale che si impiega per aumentare la morbidezza ed il gusto vellutato dei vini. Non contiene SO<sub>2</sub> o altri additivi conservanti, che conferiscono durezza ai vini e alterano i colori dei vini rossi.

È facile da solubilizzare, si presenta in microgranuli di colore avorio, e va sciolta in acqua o vino, prima dell'aggiunta; preferibilmente qualche giorno prima dell'ultima filtrazione.

**Arabinol Bio L** ha un'azione protettiva sulla sostanza colorante dei vini rossi mantenendola stabile nel tempo. È inoltre un'efficace anticasse, in quanto impedisce la formazione di colloidali rameici, ferrici e proteici.

Aggiunta al vino assieme all'acido metatartarico, rafforza la sua azione anticremore coadiuvandone e prolungandone la durata, poiché avvolge i cristalli di tartrato mantenendoli separati.

## → COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Gomma arabica estratta da Acacia Senegal purificata, microgranulata. Potere rotatorio levogiro.

## → DOSI D'IMPIEGO

Da 10 a 30 g/hL.

## → MODALITÀ D'USO

**Arabinol Bio L** va sciolta lentamente in acqua o vino; la soluzione deve essere tenuta in leggera agitazione per una più completa solubilizzazione.

Non si devono eseguire chiarifiche dopo l'aggiunta di **Arabinol Bio L**. Essendo un prodotto organico, la soluzione deve essere utilizzata subito dopo la sua preparazione.

## → CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da luce e calore diretti.

Pacchetti da kg 1 netti in scatole da kg 4.

Sacchi da kg 20 netti.

