



ARABINOL®

.....
Stabilizzante a base di gomma arabica purificata
.....



→ DESCRIZIONE TECNICA

Arabinol è una soluzione di gomma arabica in concentrazione superiore al 20% estratta da Acacia seyal, perfettamente limpida e immediatamente addizionabile al vino finito.

Permette di ottenere tutti i benefici di una gomma arabica di elevata purezza: migliora la morbidezza ed il vellutato dei vini bianchi e rossi, stabilizza la sostanza colorante dei vini rossi, rossissimi, dei filtrati dolci, dei vini liquorosi e da dessert. Coadiuvata l'azione dell'acido metatartarico migliorandone e prolungandone l'efficacia anticremore. Inibisce la casse rameosa, ferrosa e proteica.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Soluzione acquosa di gomma arabica (gomma d'acacia) stabilizzata con *potassio bisolfito* (10 g/hL apportano 0,4 mg/L di SO₂).

→ DOSI D'IMPIEGO

20-140 mL/hL per ettolitro secondo i casi e l'intensità protettiva desiderata.

→ MODALITÀ D'USO

Aggiungere ai vini già perfettamente limpidi prima o dopo l'ultima filtrazione.

Dopo l'aggiunta non si devono eseguire delle chiarifiche.

Si consiglia di eseguire test di filtrabilità prima di sottoporre il vino trattato a filtrazioni a membrana.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

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

Taniche da kg 5 netti in scatole da kg 20.

Taniche da kg 10 e kg 25 netti.

Fusti da kg 230 netti.

Big da kg 1100 netti.

