



# ARABINOL® Arôme

Miscela di gomme a prevalenza levogira



## → DESCRIZIONE TECNICA

Il mercato è costantemente alla ricerca di vini freschi e fruttati, nei quali la componente aromatica è fondamentale. Per ottenere vini con queste caratteristiche utilizziamo molteplici tecnologie: antiossidanti per uve e mosti, macerazioni a freddo, fermentazione a basse temperature, lieviti aromatici, trattamenti delle fecce, ecc. Vini che presentano un profilo aromatico intenso, ottenuti con tecniche di vinificazione e maturazione sempre più accurate, esprimono la loro massima potenzialità alla fine dell'élevage. Per preservare l'aroma dei vini, AEB ha trasferito all'enologia una tecnologia ormai consolidata nell'industria degli aromi: l'impiego della gomma arabica come substrato protettore dell'aroma. Questa caratteristica non è comune a tutte le gomme arabiche, che in soluzione idroalcolica perdono questa proprietà.

**Arabinol Arôme** è un mix di gomme arabiche appositamente selezionate e miscelate per stabilizzare e proteggere gli aromi specifici del vino. Le sue caratteristiche chimico-fisiche le conferiscono un potere colloidale elevato, un buon potere ammorbidente, la capacità di attenuare le sensazioni acide e soprattutto la rendono il preparato di riferimento per la stabilizzazione degli aromi. L'impiego nei vini rossi ha dimostrato che **Arabinol Arôme** possiede una grande attitudine a preservare la frazione del colore più instabile e ciò la rende ideale anche nel trattamento di vini rossi giovani.

## → COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Soluzione acquosa di gomma arabica (gomma d'acacia) stabilizzata con potassio bisolfito.

## → DOSI D'IMPIEGO

Da 50 a 180 g/hL.

## → MODALITÀ D'USO

Va aggiunto ai vini già perfettamente limpidi dopo l'ultima filtrazione. Dopo l'aggiunta di **Arabinol Arôme** non si devono eseguire delle chiarifiche.

## → CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

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

Taniche da kg 10 netti.

Taniche da kg 25 netti.

Big da kg 1100 netti.

