



# ARABINOL® Multinstant

Estabilizante coloidal e amaciador, à base de goma-arábica purificada microgranulada



## → DESCRIÇÃO TÉCNICA

**Arabinol Multinstant** é uma goma-arábica de nova geração, refinada, microgranulada e instantaneamente solúvel. **Arabinol Multinstant** é um polissacárido natural utilizado para aumentar a maciez e o gosto aveludado dos vinhos; a sua ação é marcadamente muito superior a todos os produtos à base de goma-arábica líquida, pois é 5 vezes mais concentrada. Não contém SO<sub>2</sub> ou outros aditivos conservantes que dão dureza aos vinhos e alteram a cor dos vinhos tintos.

Apresenta-se em microgrânulos, cor marfim, perfeitamente solúveis. Depois de ser dissolvida em água ou em vinho, a solução pode ser adicionada ao vinho, de preferência alguns dias antes da última filtração, para que possa reagir completamente com os componentes do vinho.

**Arabinol Multinstant** tem um efeito protetor sobre a substância corante dos vinhos tintos, mantendo-a estável no tempo. Além disso, impede a formação de coloides cúpricos, férricos e proteicos. Adicionada ao vinho em conjunto com o ácido metatartárico, reforça a sua ação anti-cremor coadjuvando e prolongando a sua duração pois engloba/envolve os cristais de tártaro mantendo-os separados.

Todo o processo de industrialização (extração, refinação e microgranulação) é feito na unidade industrial da AEB em França.

## → COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Goma-arábica extraída da acácia senegal, purificada e microgranulada.

## → DOSES RECOMENDADAS

De 10 a 30 g/hL.

## → MODO DE APLICAR

Dissolver, lentamente, em água ou vinho; a solução deve ser mantida em ligeira agitação para uma solubilização completa.

Não devem ser feitas clarificações depois da adição de **Arabinol Multinstant**.

Sendo um produto orgânico, a solução deve ser utilizada imediatamente após a sua preparação.

## → CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Conservar em local seco e fresco, protegido da luz e calor diretos.

Sacos com 5 kg.

Sacos com 20 kg.

