ARABINOL®

Estabilizante à base de goma-arábica purificada

GMO FREE

DESCRIÇÃO TÉCNICA

O **Arabinol** é uma solução de goma arábica com uma concentração superior a 20%, extraída da Acácia seyal, perfeitamente límpida e que pode ser adicionada imediatamente ao vinho acabado.

Permite obter todos os benefícios de uma goma arábica de elevada pureza: melhora a suavidade e o toque aveludado dos vinhos brancos e tintos, estabiliza a substância corante dos vinhos tintos, tintos muito escuros, dos vinhos doces filtrados, dos vinhos licorosos e dos vinhos de sobremesa. Auxilia a ação do ácido metatartárico, melhorando e prolongando a sua eficácia anti cremor. Inibe a precipitação de cobre, ferro e proteínas.

COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Solução aquosa de goma-arábica (goma de acácia) estabilizada com *bissulfito de potássio* (10 g/hL incorporam 0,4 mg/L de SO_2).

DOSES RECOMENDADAS

De 20 a 140 mL/hL consoante os casos e a intensidade de proteção pretendida.

MODO DE APLICAR

Tratar vinhos já perfeitamente limpos e prontos para o consumo, ou antes da última filtração.

Após a adição não devem ser feitos tratamentos de clarificação.
Recomenda-se realizar testes de filtrabilidade antes de submeter o vinho tratado a filtrações por membrana.

CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

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

Bidão de 25 kg.

Referencia: ARABINOL_TDS_PT_1220126_OENO_Portugal

AEB BIOQUÍMICA PORTUGUESA S.A. • Parque Industrial de Coimbrões, Lote 123/124, Fragosela, 3500-618 Viseu (PT)
+351 232.470350 "Chamada para a rede fixa nacional" • aeb.bioquimica@mail.telepac.pt • aeb-group.com