



# ARABINOL<sup>®</sup> Hi-Flow

Goma-arábica de Acácia Seyal em solução, perfeitamente filtrável



## → DESCRIÇÃO TÉCNICA

**Arabinol Hi-Flow** é um polissacárido natural, obtido de Acácia Seyal com cadeias de peso molecular médio, facilmente filtrável. É um produto natural que influencia positivamente na qualidade organoléptica dos vinhos contribuindo para aumentar a sensação de riqueza e corpo. Devido ao elevado grau de pureza **Arabinol Hi-Flow** pode ser utilizado também em doses muito elevadas.

Os polissacáridos presentes em **Arabinol Hi-Flow** são caracterizados por cadeias com estrutura parcialmente ramificada; graças a esta característica e à elevada limpidez, não se observam aumentos do poder colmatante no vinho em relação aos septos filtrantes e aos cartuchos esterilizantes.

É uma goma arábica com limitada concentração em sais e por isso contribui de modo significativo para o aumento da estabilidade tartárica dos vinhos nos quais é aplicada. A adição combinada de **Arabinol Hi-Flow** e ácido metatartárico reforça a ação anticremor do tratamento, acentuando-lhe a eficácia e prolongando-lhe a duração protetora.

**Arabinol Hi-Flow** reforça a ação anticasse cúprica e férrica e desenvolve uma importante ação protetora no que diz respeito a instabilidade da cor típica dos vinhos tintos com elevado teor em taninos-antocianinas.

## → COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Solução aquosa de goma-arábica (goma de acácia) estabilizada com bissulfito de potássio.

## → DOSES RECOMENDADAS

De 20 a 160 g/hL.

## → MODO DE APLICAR

Adicione aos vinhos já perfeitamente límpidos antes ou depois da última filtração. Após a adição de **Arabinol Hi-Flow**, não se devem realizar clarificações.

## → CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Armazenar em local fresco e seco, ao abrigo da luz e do calor direto.

Bidão de 25 kg.  
Bidão com 230 kg.

