



ARABINOL[®] Super Rouge

Amaciador, estabilizador coloidal à base de goma-arábica purificada



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Arabinol Super Rouge é uma solução de goma arábica Senegal, de elevado conteúdo em L-arabinose (acima de 45%) e L-ramnose (acima de 18%), monossacáridos com notável poder adoçante e amaciador que a torna ideal para vinhos tintos, mesmo aqueles com elevado teor tánico, aos quais confere uma agradável sensação de robustez e volume.

A ação de **Arabinol Super Rouge** evidencia-se não somente a nível gustativo mas também a nível da cor pois com a sua adição é possível a estabilização da componente cromática, que nos vinhos jovens ou de algumas castas específicas, tendem a precipitar com o tempo.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Solução aquosa de goma-arábica levogira estabilizada com bissulfito de potássio.

→ DOSES RECOMENDADAS

20-135 g/hL.

→ MODO DE APLICAR

Deve ser adicionado nos vinhos já perfeitamente limpos, antes da última filtração. Após a sua adição não devem ser feitas clarificações. Recomendado efetuar teste de filtrabilidade antes de submeter o vinho tratado à filtração por membranas.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

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

Bidão com 25 kg.

Big com 1100 kg.

