



ARABINOL® Multinstant

成分基于阿拉伯胶的柔化稳定剂



→ 技术描述

Arabinol Multinstant 是新一代的颗粒阿拉伯胶，提取于塞内加尔金合欢树。得益于独特的生产工艺，这款阿拉伯胶的纯度很高，相对于普通的液体阿拉伯胶来说，有五倍的浓度。溶解于水和葡萄酒，可以在最后一次过滤前几周加入使用，**Arabinol Multinstant** 与葡萄酒的成分有显著的特定亲和力，从而能达到最佳效果。本产品不含SO₂ 或其它防腐剂，能以最佳方式增强白葡萄酒或红葡萄酒的品质。它对负责颜色的成分有保护作用，从而使这些颜色成分在一段时间内保持稳定，从而使酒的颜色有机会继续成熟，并且能阻止蛋白质，铜和铁的胶体形成。

Arabinol Multinstant 与偏酒石酸反应，从而增强其作用，延长了效果的持续时间，原理是阿拉伯胶包裹住酒石晶体从而使其保持可溶性。由于其复杂的多糖属性，使葡萄酒可以表现出饱满和谐的感觉，如果酸度明显并且单宁粗糙，效果更明显。用于白葡萄酒，入桶的葡萄酒和风干的葡萄制作的酒，可以柔化粗糙感，并使酒充分表达其应有的典型性

→ 组成和技术特性

从塞内加尔金合欢树中提取的阿拉伯胶原液，纯化，制成颗粒并去除微生物。阿拉伯胶特性：

用于酿酒行业的阿拉伯胶，严格按照国际葡萄酒工艺法典和食品工艺法典生产。因此产品必须检测评估其浊度，颜色，干提取物，配方中添加剂的稳定性，微生物特性，淀粉含量和重金属含量。只有阿拉伯胶符合这些标准时，才可以获得批准，用于酿酒行业。

多年来，用于酿酒的阿拉伯胶的品质在不断提高，从浑浊的液体产品到完美澄清和过滤的液体产品，到最后的高品质的固体颗粒阿拉伯胶。AEB集团致力于研究阿拉伯胶的性质及其生产的各项参数。这些参数甚至包括栽培技术，金合欢树的种类，获得的胶体渗出液的分级等。金合欢树是一种常见的农业植物，其根部含有可以固氮的豆科根瘤菌，使周围土壤变得更加肥沃。

结合金合欢树的这一特点及其实际栽培中产生的腐殖质（腐败的叶，豆荚，树枝，花等）为土壤提供大量的营养物质，与未种植金合欢树的土壤相比，氮，磷酸镁和磷酸钾明显增加。这些化合物的存在改变了土壤的pH，增加了植物附近土壤中盐的浓度和溶解度，因此也增加了生存在这种环境下的植物的渗出液的pH。借此阿拉伯胶可以获得更高的pH，从而大大提高其柔化效果。

Arabinol Multinstant 的主要作用为：增加酒石酸盐稳定性；防止葡萄酒浑浊和产生沉淀；改善口感平衡，消除劣质单宁的粗糙感；突出芳香的强度和复杂性；改善起泡酒的香气。

→ 用量

10 - 30 g/hL.

→ 使用说明

澄清后加入葡萄酒。如果使用量较大，需经过几天的时间与葡萄酒充分混合，之后不会影响过滤。

→ 储存及包装

储存在阴凉干燥处，避光避热。

5 kg 袋装。
20 kg 袋装。

