

# ARABINOL® Staby+

Estabilizante coloidal à base de goma-arábica purificada

## → DESCRIÇÃO TÉCNICA

O mercado está constantemente à procura de vinhos tintos com perfil aromático frutado e de sabor pleno com taninos macios e suaves. Para obter vinhos com essas características a AEB propõe, como suporte de tecnologias tais como clarificações, microxigenações e batonnage, a adição de **Arabinol Staby+**, goma-arábica com uma composição coloidal única, resultante da experiência produtiva de muitos anos.

**Arabinol Staby+** é uma solução de goma-arábica Senegal e Seyal com alto teor em L-Arabinose (superior a 45%) e L-Ramnose (superior a 18%), monossacáridos com excelente poder suavizante e amaciador que a tornam ideal para vinhos tintos mesmo com elevado teor em taninos, aos quais confere uma agradável sensação de corpo e volume.

A ação de **Arabinol Staby+** evidencia-se não apenas a nível gustativo mas também a nível de cor uma vez que a sua adição permite estabilizar a componente cromática que, nalguns vinhos jovens ou em algumas castas específicas, poderiam precipitar com o passar do tempo. Além disso, a componente Seyal altamente purificada, proporciona uma ajuda válida na estabilização tartárica auxiliando também na estabilização da matéria corante.

Há mais de trinta anos a AEB é líder mundial na produção de gomas-arábicas para uso enológico. Através de uma cuidadosa seleção das matérias-primas nas principais zonas de produção, a AEB conserva a liderança no mercado com produtos inovadores e únicos.

## → COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Mistura de goma-arábica dextrogira e levogira em solução, estabilizada com bissulfito de potássio(a) (10 g/hL incorporam 0,4 mg/L de SO<sub>2</sub>).

(a)= sulfitos

## → DOSES RECOMENDADAS

20-150 g/hL.

## → MODO DE APLICAR

Adicionar aos vinhos já perfeitamente limpos antes ou depois da última filtração e com auxílio do sistema de dosagem proporcional Dosaprop. Depois da adição **NÃO** devem ser feitas clarificações. Recomenda-se executar teste de filtrabilidade antes de submeter o vinho tratado à filtração por membrana.

## → CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

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

Bidão com 20 kg.

IBC com 1100 kg.

