



ARABINOL[®] Vegan

Estabilizante a base de goma arábica purificada



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Arabinol Vegan es una solución de goma arábica en concentración superior al 20%, extraída de Acacia seyal, límpida y de adición inmediata al vino terminado

Permite obtener todos los beneficios de una goma arábica de elevada pureza: mejora la suavidad y la redondez de los vinos blancos, estabiliza la materia colorante de los vinos tintos, de los destilados dulces, de los vinos licorosos y de postre. Coadyuva la acción del ácido metatártico mejorando y prolongando la eficacia anti precipitaciones tartáricas. Inhibe la quiebra cúprica, férrica y proteica.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Solución acuosa de goma arábica (goma de acacia) estabilizada con bisulfito de potasio (10 g/hL aportan 0,35 mg/L de SO₂)

→ DOSIS DE EMPLEO

20-140 mL/hL por hectolitro dependiendo de los casos y la intensidad protectora deseada.

→ FORMA DE EMPLEO

Añadir a los vinos perfectamente límpidos antes y/o después de la última filtración.

Después de su adición no se deben realizar clarificaciones.

Se aconseja realizar test de filtrabilidad antes de someter el vino tratado a filtraciones de membrana.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en lugar fresco y seco al abrigo de la luz y el calor directo.

Bombona de 20 kg netos.

