



## ARABINOL KPO

.....

Estabilizante a base de goma arábica purificada

.....

### → DESCRIPCIÓN TÉCNICA

**Arabinol KPO** es un polisacárido natural, obtenido de Acacia Seyal con cadenas de peso molecular medio, fácilmente filtrable.

Permite obtener todos los beneficios de una goma arábica de alta pureza: mejora la suavidad y redondez de los vinos blancos y tintos; estabiliza la sustancia colorante de los vinos tintos, los vinos dulces filtrados; los vinos de licor y de postre. Favorece la acción del ácido metatartárico mejorando y prolongando su eficacia frente a las precipitaciones tartáricas. Inhibe las quiebras cúpricas, férricas y proteicas.

**Arabinol KPO** es una solución de goma arábica, respetuosa con los requisitos Passover.

### → COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICA TÉCNICA

Solución acuosa de goma arábica (goma de acacia) estabilizada con bisulfito de potasio (10 g/hL aportan 0,35 mg/L de SO<sub>2</sub>).

### → DOSIS DE EMPLEO

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

### → FORMA DE EMPLEO

Añadir a los vinos que estén perfectamente límpidos antes o después de la última filtración.

Después de la adición, no se deben realizar clarificaciones.

Se aconseja realizar pruebas de filtrabilidad antes de someter el vino tratado a filtración por membrana.

### → CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

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

Bombona de 20 kg netos

