ARABINOL® Dolce

Gomma arabica *Seyal*

GMO FREE

DESCRIZIONE TECNICA

Arabinol Dolce è la nuova gomma arabica di AEB, prodotta tramite processi di concentrazione a caldo e complessazione dei polisaccaridi. Durante il processo avviene la rimozione dell'acqua sotto forma di vapore, seguita da una lunga serie di reazioni chimiche riconducibili alla isomerizzazione e polimerizzazione.
Arabinol Dolce è un polisaccaride ottenuto da *Acacia Seyal* con catene di peso molecolare medio. **Arabinol Dolce** è un prodotto che aiuta la stabilizzazione colloidale e che, grazie a questo nuovo processo, influisce positivamente sulla qualità organolettica dei vini contribuendo ad aumentare le sensazioni di ricchezza, dolcezza e corpo.
Arabinol Dolce è ideale per vini in cui si vogliono amplificare sensazioni gustative dolci, riducendo la necessità di aver zuccheri residui.

Nei vini rossi armonizza le note astringenti e spigolose delle grandi strutture tanniche.
Nei vini bianchi, grazie all'innovativa tecnica di produzione, permette di aumentare le sensazioni retro olfattive allentando la durata di percezione dei vini.
Sui vini liquorosi giovani riduce l'impatto dell'alcool e allevia la sensazione di solvente che si percepisce nelle prime fasi di degustazione di questo particolare prodotto. In questa applicazione **Arabinol Dolce** anticipa il risultato che normalmente si ottiene dopo anni di affinamento.

COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Soluzione acquosa di gomma arabica (gomma d'acacia) stabilizzata con potassio bisolfito.

DOSI D'IMPIEGO

Da 20 a 150 g/hL.

MODALITÀ D'USO

Si consiglia l'aggiunta a vini pronti per l'imbottigliamento dove la filtrabilità è ottimale. Dopo l'aggiunta di **Arabinol Dolce** non si devono eseguire delle chiarifiche.

CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da luce e calore diretti.

Taniche da kg 20 netti.
Fusti da kg 220 netti.
BIG da kg 1000 netti.

Referenza: ARABINOL_DOLCE_TDS_IT_0080226_OENO_Italy

AEB SPA • Via Vittorio Arici, 104 - S. Polo 25134 Brescia (Italia) • +39 030 23071 • info@aeb-group.com • www.aeb-group.com