ARABINOL® Dolce

Goma arábiga *Seyal*

GMO FREE

DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Arabinol Dolce, es la nueva goma arábiga de AEB, producida mediante procesos de concentración en caliente y generación de un complejo de polisacáridos Durante el proceso se elimina el agua bajo forma de vapor seguida de una larga serie de reacciones químicas atribuibles a la isomerización y polimerización.
Arabinol Dolce es un polisacárido obtenido de Acacia Seyal con cadenas de peso molecular medio. **Arabinol Dolce** es un producto que ayuda a la estabilización coloidal y que gracias a este nuevo proceso, incide positivamente en la calidad organoléptica de los vinos, ayudando a aumentar las sensaciones de riqueza, dulzor y cuerpo.
Arabinol Dolce es ideal para vinos en los que se quieren amplificar las sensaciones gustativas dulces, reduciendo la necesidad de azúcares residuales.

En los vinos tintos armoniza las notas astringentes y angulosas de las grandes estructuras tánicas.
En los vinos blancos, gracias a la innovadora técnica de elaboración, permite aumentar las sensaciones retro olfativas aumentando la duración de la percepción de los vinos.
En los vinos licorosos jóvenes reduce el impacto del alcohol y alivia la sensación solvente que se percibe en las primeras fases de la cata de este particular producto. En esta aplicación **Arabinol Dolce** anticipa el resultado que normalmente se obtiene tras años de envejecimiento

COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Solución acuosa de goma arábiga (goma de acacia) estabilizada con bisulfito de potasio.

DOSIS DE EMPLEO

De 20 a 150 g/hL.

FORMA DE EMPLEO

Se aconseja añadir a vinos listos para el embotellado donde la filtrabilidad sea óptima. Tras la adición de **Arabinol Dolce** no debe realizarse la clarificación.

CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

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

Bombona de 20 kg netos
Big de 1000 kg.

Referencia: ARABINOL_DOLCE_TDS_ES_0080226_OENO_Spain

AEB IBÉRICA S.A.U. • Av. Can Campanyà, 13, 08755 • Castellbisbal, BCN (ES) • Tel: +34 937 72 02 51
aebiberica@aebiberica.es • www.aeb-group.com