



ARABINOL[®] Dolce

Seyal-Gummiarabikum



→ TECHNISCHE BESCHREIBUNG

Arabinol Dolce ist das neue Gummiarabikum von AEB, welches durch Heißkonzentration und Komplexierungsverfahren aus Polysacchariden hergestellt wird. Während des Prozesses wird Wasser in Form von Dampf entzogen, gefolgt von mehreren chemischen Reaktionen, die Isomerisierungen und Polymerisationen beinhalten.

Arabinol Dolce ist ein aus der Seyal-Akazie gewonnenes Polysaccharid mit Ketten mittleren Molekulargewichts. Arabinol Dolce ist ein Produkt, das die kolloidale Stabilisierung unterstützt und dank dieses neuen Verfahrens die organoleptische Qualität von Weinen positiv beeinflusst, indem es zu einer verstärkten Empfindung von Fülle, Süße und Körper beiträgt.

Arabinol Dolce ist ideal für Weine, bei denen süße Geschmacksempfindungen verstärkt werden sollen, wobei der Bedarf an Restzucker reduziert wird.

In Rotweinen werden die herben und kantigen Noten kräftiger Tanninstrukturen harmonisiert.

Bei Weißweinen verstärkt es dank der innovativen Herstellungstechnik die retro-olfaktorischen Empfindungen, indem es die Dauer der Weinempfindung verlängert.

Bei jungen Likörweinen mindert es den alkoholischen Eindruck und mildert zugleich das empfundene Gefühl nach Lösungsmittel in der Anfangsphase der Produktverkostung. Bei dieser Anwendung nimmt Arabinol Dolce das Ergebnis vorweg, das normalerweise erst nach mehreren Jahren der Alterung erzielt wird.

→ ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Wässrige Lösung von Gummi arabicum (Akaziengummi), stabilisiert mit Kaliumbisulfit.

→ DOSIERUNG

Zwischen 20 und 150 g/hL.

→ GEBRAUCHSANWEISUNG

Die Zugabe zu abfüllfertigen Weinen wird empfohlen, bei denen die Filtrierbarkeit am besten ist. Nach der Zugabe von Arabinol Dolce sollte keine Klärung mehr durchgeführt werden.

→ LAGERUNG UND VERPACKUNG

Kühl und trocken lagern, vor direkter Sonneneinstrahlung und Hitze schützen.

20 kg netto Gebinde.

1000 kg netto IBC.

