ARABINOL®

Stabilisant à base de gomme arabique purifiée.

GMO FREE

DESCRIPTION TECHNIQUE

ARABINOL® est une solution de gomme arabique à plus de 20 %, issue d'Acacia seyal, parfaitement limpide et pouvant être ajoutée directement au vin fini.
ARABINOL® permet d'obtenir tous les bénéfices d'une gomme arabique de haute pureté:
- stabilise la matière colorante des vins rouges, même très colorés, des jus de raisins, et des vins de liqueur et vins doux naturels.
- améliore la souplesse et le velouté des vins blancs et rouges,
- renforce l'action de l'acide métatartrique en améliorant et en prolongeant son efficacité contre les précipitations tartriques,
- lutte contre la casse cuivrique, la casse ferrique et la casse protéique.

COMPOSITION ET CARACTERISTIQUES TECNIQUES

Solution aqueuse de gomme arabique (gomme d'acacia) stabilisée au *bisulfite de potassium.*
(10 cL/hL d'**ARABINOL**® apportent jusqu'à 4,5 mg/L de SO_2).

DOSES D'EMPLOI

2-14 cL/hL, selon les cas et le niveau de protection souhaité.
Limite réglementaire : 30 g/hL de gomme arabique, correspondant à environ 14 cL/hL d'**ARABINOL**®.

MODE D'EMPLOI

Ajouter aux vins déjà parfaitement limpides, avant ou après la dernière filtration.
Après ajout, ne pas effectuer de collage.
Il est conseillé de réaliser des tests de filtrabilité avant de soumettre le vin traité à une filtration sur membrane.

CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière et de la chaleur directes.

Bidons de 25 kg.

Référence : ARABINOL_TDS_FR_3220126_OENO_France

AEB France • 10 Rue du Stade – 68240 KAYSERSBERG-VIGNOBLE - France • Tél.: +33.(0)3.89.47.32.33 - infofrance@aeb-group.com • www.aeb-group.com