ARABINOL® Dolce

Gomme arabique de Seyal.

GMO FREE

DESCRIPTION TECHNIQUE

ARABINOL® Dolce, est la nouvelle gomme arabique d'**AEB**, produite par des processus de concentration et de complexation à chaud des polysaccharides. Au cours du processus, l'eau est éliminée sous forme de vapeur, suivie d'une longue série de réactions chimiques impliquant l'isomérisation et la polymérisation.
L'**ARABINOL® Dolce** est un polysaccharide obtenu à partir de l'Acacia Seyal avec des chaînes de poids moléculaire moyen. **ARABINOL® Dolce** est un produit qui favorise la stabilisation colloïdale et, grâce à ce nouveau procédé, influence positivement la qualité organoleptique des vins en contribuant à augmenter les sensations de richesse, de douceur et de corps.
ARABINOL® Dolce est idéal pour les vins dans lesquels on veut amplifier les sensations de goût sucré en réduisant le besoin de sucres résiduels.
Dans les vins rouges, il harmonise les notes astringentes et anguleuses des grandes structures tanniques.
Dans les vins blancs, grâce à une technique de production innovante, il renforce les sensations rétroolfactives en augmentant la durée de perception du vin.
Sur les jeunes vins de liqueur, il réduit l'impact de l'alcool et atténue la sensation de solvant perçue au début de la dégustation de ce produit particulier. Dans cette application, **ARABINOL® Dolce** anticipe le résultat que l'on obtient normalement après des années de vieillissement.

COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Solution aqueuse de gomme arabique (gomme d'acacia) stabilisée au bisulfite de potassium.

Produit conforme aux normes du Codex Œnologique International. Pour usage oenologique.

DOSES D'EMPLOI

- Dose Maximum Légale : 14 cL/hL
- Dose conseillée : 1.7-13 cL/hL (soit 20-150g d'**ARABINOL® Dolce**/hL)

MODE D'EMPLOI

Il est recommandé de l'ajouter aux vins prêts à être mis en bouteille lorsque la filtrabilité est optimale. Aucune clarification ne doit être effectuée après l'ajout d'**ARABINOL® Dolce**.

CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

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

- Flacon de 1kg.
- Bidon de 5 kg.
- Bidon de 20 kg.
- Cuve de 1000 kg.

Référence : ARABINOL_DOLCE_TDS_FR_2150125_AEB_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