



# ARABINOL<sup>®</sup> Super Rouge

Suavizante estabilizante coloidal a base de goma arábica purificada



## → DESCRIPCIÓN TÉCNICA

El mercado está constantemente a la búsqueda de vinos tintos con perfil aromático afrutado y con gusto pleno con taninos suaves y dulces. Para obtener vinos con estas características AEB propone como soporte tecnológico a clarificaciones, microoxigenaciones y batonnage la adición de **Arabinol Super Rouge**, goma arábica con una composición coloidal única, fruto de una cuidadosa selección de las materias primas, que da a los vinos suavidad, sin pérdida de franqueza organoléptica.

**Arabinol Super Rouge** es una solución de goma arábica Senegal, con un alto contenido en L-arabinosa (superior al 45%), y L-ramnosa (superior al 18%), monosacáridos con notable poder edulcorante y suavizante que lo hacen perfecto para los vinos tintos, también con elevado contenido tánico a los que confiere una agradable sensación de cuerpo y volumen. La acción de **Arabinol Super Rouge** se evidencia no solo a nivel gustativo, sino también del color, ya que su adición permite la estabilización de la componente cromática que en los vinos jóvenes o en algunas variedades específicas tenderían a precipitar con el tiempo.

Desde hace más de treinta años AEB es líder mundial en la producción de gomas arábicas para uso enológico. Mediante una cuidadosa selección de las materias primas en las zonas de producción, AEB conserva su liderazgo en el mercado con productos innovadores y únicos.

## → COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Solución acuosa de goma arábica levógira estabilizada con bisulfito de potasio.

## → DOSIS DE EMPLEO

20-135 g/hL.

## → FORMA DE EMPLEO

Adicionar al vino perfectamente límpido antes o después de la última filtración. Después de la adición no se deben realizar clarificaciones. Se aconseja realizar un test de filtrabilidad antes de someter al vino tratado a filtraciones con membrana.

## → CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

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

Bombonas de 25 kg.

