



ARABINOL® Hi-Flow

.....
Goma arábica de Acacia Seyal en solución, perfectamente filtrable
.....



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Arabinol Hi-Flow es un polisacárido natural, obtenido de *Acacia Seyal* con cadenas de peso molecular medio, fácilmente filtrable.

Arabinol Hi-Flow es un producto natural que influye positivamente en la calidad organoléptica de los vinos contribuyendo a aumentar la sensación de volumen y cuerpo.

Debido a su elevado grado de pureza **Arabinol Hi-Flow** se puede utilizar también a dosis muy elevadas. Los polisacáridos presentes en **Arabinol Hi-Flow** están caracterizados por cadenas de estructura parcialmente ramificada; gracias a esta característica y a la elevada limpieza, no se observan incrementos importantes del poder colmatante del vino para la utilización de placas filtrantes y cartuchos esterilizantes.

Arabinol Hi-Flow es una goma arábica con una limitada concentración en sales y por ello contribuye de forma significativa a la estabilidad tartárica de los vinos tratados. La adición combinada de **Arabinol Hi-Flow** y ácido metatartárico refuerza la acción anticremor del tratamiento, acentuando la eficacia y prolongando la acción protectora.

Arabinol Hi-Flow refuerza la acción anti-quebra cúprica y férrica y desarrolla una importante acción protectora en relación a la inestabilidad del color, típica de los vinos tintos con una elevada concentración de taninos y antocianos.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

→ DOSIS DE EMPLEO

De 20 a 160 g/hL.

→ FORMA DE EMPLEO

Adicionar al vino límpido antes o después de la última filtración. Después de la adición de **Arabinol Hi-Flow** no se deben realizar clarificaciones.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

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

Bombona de 25 kg netos.

Contenedor de 1100 kg netos.

