



ARABINOL® FR

Estabilizante a base de goma arábica purificada



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Arabinol®FR es una solución de goma arábica en concentración superior al 20%, extraída de la *Acacia Senegal*, perfectamente limpia e inmediatamente adicionable al vino terminado. Permite obtener todos los beneficios de una goma arábica de elevada pureza, mejora la suavidad y el aterciopelado de los vinos blancos y tintos.

Arabinol® FR estabiliza la materia colorante de los vinos tintos y licorosos, Coadyuva la acción del ácido metatartárico mejorando y prolongando la eficacia anticrémor. Inhibe la quiebra cuprosa, férrica y proteica.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Goma arábica (goma de acacia), metabisulfito de potasio (10 g/hL dan lugar a valores iniciales de 0.45 mg/L de SO₂), agua c.s. 100.

→ DOSIS DE EMPLEO

10-125 ml/hL, en función del efecto protector e intensidad suavizante deseada.

→ FORMA DE EMPLEO

Tratar los vinos perfectamente límpidos y listos para el consumo, o bien antes de la última filtración. No se deben realizar clarificaciones después de la adición de **Arabinol® FR**. Se aconseja realizar un test de filtrabilidad antes de someter el 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 netos.

