



# ARABINOL® Extra

Colloïde protecteur et enrobant des vins.

## → DESCRIPTION TECHNIQUE

**ARABINOL® Extra** est une association de gommés d'acacias Sénégal et Seyal, soigneusement sélectionnées. Elle est née de l'expérience de l'industrie de l'arôme où la gomme arabique est utilisée comme substrat afin de préserver le potentiel aromatique, souvent perdu dans les solutions hydroalcooliques.

Ses caractéristiques physico-chimiques lui confèrent un fort pouvoir colloïdal et adoucissant diminuant les sensations acides ainsi que les amertumes.

L'utilisation d'**ARABINOL® Extra** dans les vins rouges montre sa grande capacité à préserver les fractions de couleurs les plus instables, rendant ainsi son utilisation idéale même pour les vins rouges jeunes.

## → COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Gommés arabiques Verek (Sénégal) et Seyal
- Bisulfite de potassium (teneur maximale en SO<sub>2</sub> : 6 g/L).

Produit conforme au codex œnologique international. Pour usage œnologique.

## → DOSES D'EMPLOI

S'utilise de 50 à 170 mL/hL.

## → MODE D'EMPLOI

Bien agiter le produit avant utilisation. Incorporer à des vins déjà parfaitement limpides avant ou après la dernière filtration.

## → INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

- Après incorporation, aucune clarification ne pourra être effectuée.
- Participe à la stabilisation des vins mais ne substitue pas aux traitements classiques contre les précipitations protéiques et tartriques.

## → CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

- Conserver dans l'emballage scellé d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec, exempt d'odeur et à une température comprise entre 10 et 20°C.
- Respecter la DLUO indiquée sur l'emballage.
- Utiliser rapidement après ouverture.

- Bidon de 10Kg
- Bidon de 25Kg
- Cuve de 1100Kg

