



ARABINOL® Softly

Estabilizante coloidal



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Preparado a base de goma arábiga Senegal purificada e hidrolizado de levadura rico en manoproteínas de bajo peso molecular. Es un preparado a base de polisacáridos complejos de goma arábiga senegal y de hidrolizado de levaduras enológicamente seleccionadas. La selección de la goma arábiga y la naturaleza de los polisacáridos que la componen, confieren al **Arabinol® Softly** una distribución molecular muy particular. Esta propiedad particular es importante para una mejor estabilización coloidal y expresión aromática de los vinos. En vinos tintos, la complejidad de los polisacáridos presentes en **Arabinol® Softly**, participan también en la estabilidad cromática. La sensación vegetal y dura de taninos extraídos de maceraciones muy largas, o procedentes de uvas no maduras polifenolicamente, son fuertemente atenuadas. Durante la degustación comparativa, los vinos se encuentran más armónicos con respecto a los taninos, resaltando notas frutadas y con particular sucrosidad debido a los componentes de bajo PM. En vinos blancos, rosados y espumantes, los polisacáridos y compuestos nitrogenados de **Arabinol® Softly**, participan en el equilibrio oxidoreductor, haciendo a los vinos más resistentes a la oxidación, aportando color y aroma más franco, logrando esta misma sensación en los espumantes y gasificados.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Goma arábiga (E414) – hidrolizado de levadura rico en manoproteínas de bajo peso molecular.

Coloide protector para la estabilización de la sustancia colorante de los vinos claretes, tintos y de los filtrados dulces, vinos de licor, vermut, vino de malaga y Jerez dulce, y para la inhibición de la quiebra férrica, cúprica y proteica. Coadyuva la acción del ácido metatartárico mejorando y prolongando la eficacia. Mejora notablemente la suavidad. Presentando una elevada limpidez no obtura en absoluto las membranas filtrantes, tanto si se refiere a los paneles en los filtros de aluvionado como a las placas filtrantes en versiones esterilizadoras. Una eventual obturación en las membranas filtrantes se resuelve fácilmente con un lavado en caliente.

→ DOSIS DE EMPLEO

35-200 g o mL, por hectolitro, según los casos y la intensidad protectora y suavizante deseada.





ARABINOL® Softly

→ FORMA DE EMPLEO

Trata vinos ya límpidos y listos para el consumo antes o después de la última filtración. No se deben realizar clarificaciones después de añadir **Arabinol® Softly**.

Manipulación: no necesita especiales medidas de precaución.

→ CONSERVACION Y CONFECCION

Conservar en lugar fresco y aireado.

Bidones por 25 kg.

