



ARABINOL® Bio D

Gomma arabica biologica certificata potere rotatorio destrogiro



→ DESCRIZIONE TECNICA

Arabinol Bio D è una gomma arabica istantaneamente solubile prodotta secondo le normative biologiche, raffinata e microgranulata. Le dimensioni delle molecole di **Arabinol Bio D** superiori a 500 Kd favoriscono l'azione stabilizzante della gomma arabica nei vini interagendo con le sensazioni tattili del gusto.

Arabinol Bio D in relazione alla dimensione della molecola risulta di più facile filtrabilità in comparazione agli analoghi preparati commerciali. **Arabinol Bio D** è un polisaccaride naturale che si impiega per aumentare la morbidezza ed il gusto vellutato dei vini. Non contiene SO₂ o altri additivi conservanti, che conferiscono durezza ai vini e alterano il colore dei vini rossi.

Arabinol Bio D ha un'azione protettiva sulla sostanza colorante dei vini rossi mantenendola stabile nel tempo. È inoltre un'efficace anticasse, in quanto impedisce la formazione di colloidali rameici, ferrici e proteici. Migliora la stabilità tartarica dei vini.

Aggiunta al vino assieme all'acido metatartarico, rafforza la sua azione anticremore coadiuvandone e prolungandone la durata, poiché avvolge i cristalli di tartrato mantenendoli separati.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Gomma arabica estratta da Acacia Seyal purificata, microgranulata. Potere rotatorio destrogiro.

→ DOSI D'IMPIEGO

Da 10 a 30 g/hL.

→ MODALITÀ D'USO

Arabinol Bio D si presenta in polvere di colore beige facile da solubilizzare; va sciolta lentamente in acqua o vino prima dell'aggiunta. La soluzione deve essere tenuta in leggera agitazione per una più completa solubilizzazione.

Non si devono eseguire chiarifiche dopo l'aggiunta di **Arabinol Bio D**.

Essendo un prodotto organico, la soluzione deve essere utilizzata subito dopo la sua preparazione.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da luce e calore diretti.

Pacchetti da kg 1 netti in scatole da kg 4.

