



ARABINOL® Bio L

.....
Gomma arabica biologica certificata, con potere rotatorio levogiro
.....



→ DESCRIZIONE TECNICA

Arabinol Bio L è una gomma arabica istantaneamente solubile prodotta secondo le normative biologiche, raffinata e microgranulata.

Le dimensioni delle molecole di **Arabinol Bio L** superiori a 3000 Kd favoriscono l'ammorbidente dei vini interagendo con le sensazioni tattili del gusto.

Arabinol Bio L 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.

È facile da solubilizzare, si presenta in microgranuli di colore avorio, e va sciolta in acqua o vino, prima dell'aggiunta; preferibilmente qualche giorno prima dell'ultima filtrazione.

Arabinol Bio L 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.

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 Senegal purificata, microgranulata. Potere rotatorio levogiro.

→ DOSI D'IMPIEGO

Da 10 a 30 g/hL.

→ MODALITÀ D'USO

Arabinol Bio L va sciolta lentamente in acqua o vino; la soluzione deve essere tenuta in leggera agitazione per una più completa solubilizzazione.

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

Sacchi da kg 20 netti.

