



# ARABINOL® Hi-Flow

.....  
Gomma arabica da Acacia Seyal in soluzione, perfettamente filtrabile  
.....



## → DESCRIZIONE TECNICA

**Arabinol Hi-Flow** è un polisaccaride naturale, ottenuto da Acacia Seyal con catene di peso molecolare medio, facilmente filtrabile. **Arabinol Hi-Flow** è un prodotto naturale che influisce positivamente sulla qualità organolettica dei vini contribuendo ad aumentare la sensazioni di ricchezza e corpo. Dato l'elevato grado di purezza **Arabinol Hi-Flow** è utilizzabile anche a dosi molto elevate.

I polisaccaridi presenti in **Arabinol Hi-Flow** sono caratterizzati da catene a struttura parzialmente ramificata; grazie a questa caratteristica ed all'elevata limpidezza, non si osservano aumenti del potere colmatante del vino nei confronti dei setti filtranti e delle cartucce sterilizzanti.

**Arabinol Hi-Flow** è una gomma arabica con una limitata concentrazione in sali e perciò contribuisce in modo significativo all'aumento della stabilità tartarica dei vini in cui viene impiegata. L'aggiunta combinata di **Arabinol Hi-Flow** e acido metatartarico rafforza l'azione anticremore del trattamento, accentuandone l'efficacia e prolungandone la durata protettiva.

**Arabinol Hi-Flow** rafforza l'azione anticasse rameica e ferrica e svolge una importante azione protettiva nei riguardi della instabilità del colore tipica dei vini rossi con un elevato tenore in tannini-antociani.

## → COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Soluzione acquosa di gomma arabica (gomma d'acacia) stabilizzata con potassio bisolfito.

## → DOSI D'IMPIEGO

Da 20 a 160 g/hL.

## → MODALITÀ D'USO

Aggiungere ai vini già perfettamente limpidi prima o dopo l'ultima filtrazione. Dopo l'aggiunta di **Arabinol Hi-Flow** non si devono eseguire chiarifiche.

## → CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

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

Taniche da kg 10 netti.  
Taniche da kg 25 netti.  
Fusti da kg 230 netti.  
Big da kg 1100 netti.

