



ARABINOL[®] Arôme

Mistura de gomas com predominância levogira



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Arabinol Arôme é um mix de gomas arábicas especialmente seleccionadas e misturadas para estabilizar e proteger os aromas específicos do vinho. As suas características físico-químicas conferem-lhe um poder coloidal elevado, um bom poder amaciador, a capacidade de atenuar as sensações ácidas e, principalmente, fazem deste preparado uma referência para a estabilização dos aromas. A aplicação nos vinhos tintos demonstrou que **Arabinol Arôme** possui uma grande capacidade de preservar a fracção mais instável da cor e isso torna-a ideal também para o tratamento de vinhos tintos jovens.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Solução aquosa de goma-arábica (goma de acácia) estabilizada com bissulfito de potássio.

→ DOSES RECOMENDADAS

50-180 g/hL.

→ MODO DE APLICAR

Adicionar nos vinhos já perfeitamente limpos após a última filtração. Após a adição de **Arabinol Arôme** não devem ser feitos tratamentos de clarificação.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Armazenar em local fresco e seco, protegido da luz e do calor direto.

Bidão com 10 kg.

Bidão com 25 kg.

Big de 1100 kg.

