



ARABINOL® HC

.....
Goma-arábica de elevada concentração
.....



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Arabinol HC é constituído por uma mistura de gomas-arábicas provenientes de Acácia Seyal. A Acácia sempre foi utilizada na agricultura pela sua característica de tornar o terreno circundante mais fértil graças à presença em suas raízes de *Rhizobium leguminosarum*, capaz de fixar o N atmosférico.

Juntando a esta sua característica a aplicação da técnica cultural de enterrar todas os resíduos (folhas, cascas, pedaços de ramos, inflorescências) consegue-se obter um aumento da quantidade de N, fosfatos, Mg e K. A presença destes compostos modifica o pH do solo aumentando a concentração e a solubilidade dos sais junto à planta e, por consequência, também o pH da seiva. Tal aumento tem dado origem a uma gomaarábica que naturalmente tem um pH mais elevado e, portanto, aumenta consideravelmente seu poder amaciador devido à diferente estrutura molecular do colóide.

Arabinol HC é uma solução de goma arábica superior a 33,5% constituída na sua maior parte por polissacáridos de elevado peso molecular que após a hidrólise libertam arabinósio, ramnósio e ácido glucurónico. Do ponto de vista químico, apresenta-se como uma cadeia de unidades de Dgalactósio ramificadas com unidades de ácido D-glucurónico com unidades finais de L-ramnósio ou L-arabinósio. Desde sempre, entre as características da goma-arábica, a mais conhecida é a sua função de colóide protector, ou seja, a sua capacidade de, em presença de micelas colóidais instáveis como proteínas, fosfato férrico, sulfureto de cobre, tartaratos, substância corante, ser adsorvida pelas mesmas e impedir, por efeito circundante, a sua aglomeração e sucessiva precipitação. Esta acção evita as indesejadas precipitações principalmente a cargo da matéria corante e de muitos outros compostos instáveis presentes no vinho.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

→ DOSES RECOMENDADAS

De 20 a 85 g/hL.

→ MODO DE APLICAR

Tratar vinhos já perfeitamente limpos e prontos para o consumo, ou antes da última filtração.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

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

Bidão com 25 kg.

Bombona de 250 kg.

Big de 1200 kg.

