



# ARABINOL<sup>®</sup> Hi-Flow

.....  
Goma-arábica de Acácia Seyal, em solução, perfeitamente filtrável  
.....



## → DESCRIÇÃO TÉCNICA

É um polissacárido natural, obtido de Acácia Seyal com cadeias de peso molecular médio, facilmente filtrável. É um produto natural que influencia positivamente na qualidade organoléptica dos vinhos contribuindo para aumentar a sensação de riqueza e corpo. Devido ao elevado grau de pureza **Arabinol Hi-Flow** pode ser utilizado também em doses muito elevadas.

Os polissacáridos presentes em **Arabinol Hi-Flow** são caracterizados por cadeias com estrutura parcialmente ramificada; graças a esta característica e à elevada limpidez, não se observam aumentos do poder colmatante no vinho em relação aos septos filtrantes e aos cartuchos esterilizantes.

É uma goma arábica com limitada concentração em sais e por isso contribui de modo significativo para o aumento da estabilidade tartárica dos vinhos nos quais é aplicada. A adição combinada de **Arabinol Hi-Flow** e ácido metatartárico reforça a acção anticremor do tratamento, acentuando-lhe a eficácia e prolongando-lhe a duração protectora.

Reforça a acção anticasse cúprica e férrica e desenvolve uma importante acção protectora no que diz respeito a instabilidade da cor típica dos vinhos tintos com elevado teor em taninosantocianas.

## → COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

## → DOSES RECOMENDADAS

De 20 a 160 g/hL.

## → MODO DE APLICAR

Trate vinhos perfeitamente limpos antes ou depois da última filtração. Após a adição del producto não devem ser feitas clarificações.

## → CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

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

Bombona com kg 25.

Bidão com kg 230.

