



ARABINOL® Super Rouge

Tisztított gumiarábikum alapú koloidos lágyító stabilizáló



→ LEÍRÁS

A piac folyamatosan kutatja a vörösborokat a gyümölcsös aromaprofil, valamint a lágy és édes tanninok általi telt íz tekintetében. Az ilyen jellemzőkkel rendelkező borok készítéséhez javasolja az AEB az **Arabinol Super Rouge** terméket kiegészítésként a derítés, a mikrooxidáció és a batonnage mellé. Ez egy egyedi koloidos összetételű gumiarábikum, az alapanyagok gondos kiválasztásának gyümölcse. Lágyságot kölcsönöz a bornak anélkül, hogy a minőséget negatívan befolyásolná.

Arabinol Super Rouge egy Senegal gumiarábikum oldat magas L-Arabinóz (45% feletti) és L-Ramnóz (18% feletti) tartalommal, melyek kiemelkedő édesítő és lágyító hatású monoszacharidok, ezáltal ideálissá teszik magas tannin tartalommal rendelkező vörösborokhoz, melyeknek kellemes testességet és volument kölcsönöz.

Az **Arabinol Super Rouge** nem csak az ízre hat kiemelkedően, hanem a színre is, mivel hozzáadása stabilizálja azt a kromatikus komponenst, mely fiatal és néhány speciális fajta esetében idővel kicsapódna. Több mint harminc éve az AEB világszerte vezető szerepet tölt be a borászati felhasználásra szánt gumiarábikumok gyártásában. A gyártáshoz gondosan kiválasztott alapanyagoknak köszönhetően az AEB innovatív és egyedülálló termékeivel tartja fenn vezető szerepét a piacon.

→ ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

Balra forgató gumiarábikum vizes oldata kálium-biszulfit stabilizálva.

→ ADAGOLÁS

20 - 135 g/hl.

→ ALKALMAZÁS

Adjuk a már tökéletesen tiszta borhoz az utolsó szűrés előtt vagy után. A hozzáadást követően nem szabad deríteni. Mielőtt a kezelt bort membránszűrésnek vetjük alá javasolt egy szűrhetőségi teszt elvégzése.

→ TÁROLÁS ÉS CSOMAGOLÁS

Tárolása hűvös és száraz helyen, fénytől és közvetlen hőtől távol.

Nettó 25 kg-os kannák.

Nettó 1100 kg-os BIG.

