



ARABINOL® Staby+

Stabilizzante colloidale a base di gomma arabica purificata

→ DESCRIZIONE TECNICA

Il mercato è costantemente alla ricerca di vini rossi dal profilo aromatico fruttato e dal gusto pieno con tannini morbidi e dolci. Per ottenere vini con queste caratteristiche AEB propone a supporto di tecnologie quali chiarifiche, microossigenazioni e batonnage l'aggiunta di **Arabinol Staby+**, gomma arabica dalla composizione colloidale unica, frutto dell'esperienza produttiva pluriennale di AEB.

Arabinol Staby+ è una soluzione di gomma arabica Senegal e Seyal ad alto contenuto in L-Arabinosio, (superiore al 45%) e L-Ramnosio (superiore al 18%), monosaccaridi con notevole potere addolcente e ammorbidente che la rendono ideale per i vini rossi, anche con elevato contenuto tannico, ai quali conferisce una piacevole sensazione di corposità e volume.

L'azione di **Arabinol Staby+** si evidenzia non solo a livello gustativo, ma anche del colore in quanto la sua aggiunta permette la stabilizzazione di quella componente cromatica che nei vini giovani o in alcune varietà specifiche tenderebbe a precipitare nel tempo. Inoltre, la componente Seyal altamente purificata, permette un valido aiuto nella stabilizzazione tartarica, che concorre alla stabilità della materia colorante. Da oltre trent'anni AEB è leader mondiale nella produzione delle gomme arabiche per uso enologico. Tramite una attenta selezione delle materie prime nelle zone di produzione, AEB conserva la sua leadership nel mercato con prodotti innovativi ed unici.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

miscela di gomma arabica destrogira e levogira in soluzione, stabilizzata con potassio bisolfito(a) (10 g/hL apportano 0,4 mg/L di SO₂).

^(a) = solfiti / sulfitos / sulfites

→ DOSI D'IMPIEGO

20-150 g/hL

→ MODALITÀ D'USO

Aggiungere ai vini già perfettamente limpidi prima o dopo l'ultima filtrazione adiuvati dal sistema di dosaggio proporzionale, Dosaprop. Dopo l'aggiunta non si devono eseguire delle chiarifiche. Si consiglia di eseguire test di filtrabilità prima di sottoporre il vino trattato a filtrazioni a membrana.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

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

Taniche da kg 20 netti.

Big da kg 1100 netti.

