



ARABINOL® Staby+

Estabilizante coloidal a base de goma arábica purificada

→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

El mercado está constantemente a la búsqueda de vinos tintos con un perfil aromático afrutado y un gusto pleno con taninos suaves y redondos. Para obtener vinos con estas características, AEB ofrece el soporte en de tecnologías como la clarificación, microoxigenación, batonnage y la adición de **Arabinol Staby+**, goma arábica con una composición coloidal única, resultado de la dilatante experiencia de producción de AEB.

Arabinol Staby+ es una solución de goma arábica de Senegal y Seyal con un alto contenido de L-Arabinosa, (superior al 45%) y L-Ramnosa (superior al 18%), monosacáridos con notable poder suavizante que lo hace ideal para vinos tintos, también con alto contenido tánico, a los que les confiere de una agradable sensación de cuerpo y volumen.

La acción de **Arabinol Staby+** destaca no solo a nivel gustativo, sino también del color ya que su adición permite la estabilización de la materia colorante que en vinos jóvenes o en algunas variedades en las que tiende a precipitar con el tiempo. Además, el componente Seyal altamente purificado es de gran ayuda en la estabilización tartárica, lo que contribuye también a la estabilidad de la materia colorante. Durante más de treinta años, AEB es líder mundial en la producción de gomas arábicas para uso enológico. Mediante una cuidadosa selección de las materias primas en las zonas de producción, AEB mantiene su liderazgo en el mercado con productos innovadores y únicos.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Combinación de goma arábica dextrógira y levógira en solución, estabilizada con bisulfito de potasio^(a) (10 g/hL aportan 0,4 mg/L de SO₂).

^(a) = *sulfites*

→ DOSIS DE EMPLEO

20-150 g/hL

→ FORMA DE EMPLEO

Añadir a los vinos perfectamente límpidos antes o después de la última filtración mediante el sistema de dosificación Dosaprop. Después de la adición no se deben realizar clarificaciones. Se aconseja realizar test de filtrabilidad antes de someter el vino tratado a filtraciones con membrana.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en lugar fresco y seco al abrigo de la luz y el calor directo.

Bombonas de 20 kg netos.

