



ARABINOL® Multinstant

Estabilizante coloidal e amaciador, à base de goma-arábica purificada microgranulada



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Arabinol Multinstant é uma goma-arábica de nova geração, refinada, microgranulada e instantaneamente solúvel. **Arabinol Multinstant** é um polissacárido natural utilizado para aumentar a maciez e o gosto aveludado dos vinhos; a sua ação é marcadamente muito superior a todos os produtos à base de goma-arábica líquida, pois é 5 vezes mais concentrada. Não contém SO₂ ou outros aditivos conservantes que dão dureza aos vinhos e alteram a cor dos vinhos tintos.

Apresenta-se em microgrânulos, cor marfim, perfeitamente solúveis. Depois de ser dissolvida em água ou em vinho, a solução pode ser adicionada ao vinho, de preferência alguns dias antes da última filtração, para que possa reagir completamente com os componentes do vinho.

Arabinol Multinstant tem um efeito protetor sobre a substância corante dos vinhos tintos, mantendo-a estável no tempo. Além disso, impede a formação de coloides cúpricos, férricos e proteicos. Adicionada ao vinho em conjunto com o ácido metatartárico, reforça a sua ação anti-cremor coadjuvando e prolongando a sua duração pois engloba/envolve os cristais de tártaro mantendo-os separados.

Todo o processo de industrialização (extração, refinação e microgranulação) é feito na unidade industrial da AEB em França.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Goma-arábica extraída da acácia senegal, purificada e microgranulada.

→ DOSES RECOMENDADAS

De 10 a 30 g/hL.

→ MODO DE APLICAR

Dissolver, lentamente, em água ou vinho; a solução deve ser mantida em ligeira agitação para uma solubilização completa.

Não devem ser feitas clarificações depois da adição de **Arabinol Multinstant**.

Sendo um produto orgânico, a solução deve ser utilizada imediatamente após a sua preparação.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Conservar em local seco e fresco, protegido da luz e calor diretos.

Sacos com 5 kg.

Sacos com 20 kg.

