



ARABINOL[®] Dolce

Goma arábica Seyal



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Arabinol Dolce, é uma nova goma arábica da AEB, produzida através de reações de concentração a quente e complexação dos polissacáridos. Durante o processo faz-se a remoção da água sob a forma de vapor seguida de uma longa série de reações químicas que levam à isomerização e polimerização.

Arabinol Dolce é um polissacarídeo obtido da Acácia Seyal com cadeias de peso molecular médio.

Arabinol Dolce é um produto que ajuda a estabilização coloidal e que graças a este novo processo influi positivamente a qualidade organolética dos vinhos, ajudando a aumentar as sensações de riqueza, doçura e corpo.

Arabinol Dolce é ideal para vinhos nos quais se quer acentuar sensações doces, reduzindo a necessidade de aplicação de açúcares residuais.

Nos vinhos tintos harmoniza as notas adstringentes e ásperas das grandes estruturas tânicas.

Nos vinhos brancos, graças à inovativa técnica de produção, permite aumentar as sensações retro olfativas aumentando a duração da perceção dos vinhos.

Nos vinhos licorosos jovens, reduz o impacto do álcool e alivia a sensação de solvente percebida nas primeiras fases da prova deste produto em particular. Nesta aplicação **Arabinol Dolce** antecipa o resultado que normalmente é obtido após anos de envelhecimento.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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

→ DOSES RECOMENDADAS

20-150 g/hL.

→ MODO DE APLICAR

Recomendamos a adição aos vinhos já prontos para engarrafamento com o I.C. (índice de colmatagem) ideal.

Após a adição de **Arabinol Dolce**, não se deve realizar nenhuma clarificação.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGEM

Conservar em local fresco e seco afastado da luz e calor direto

Bidão de 20 kg.

