



# ARABINOL® Dolce

Seyal gumiarábikum



## → LEÍRÁS

**Arabinol Dolce** az AEB új gumiarábikuma, amelyet forró koncentrálnálási eljárásokkal és poliszacharid komplexációval állítanak elő. A folyamat során a víz gőz formájában távozik, majd az izomerizációnak és polimerizációnak tulajdonítható kémiai reakciók hosszú sorozata következik.

**Arabinol Dolce** egy poliszacharid, amelyet az Acacia Seyal-ból nyernek, közepes molekulatömegű láncokkal. **Arabinol Dolce** ez egy olyan termék, amely segíti a kolloid stabilizálását, és amely ennek az új eljárásnak köszönhetően pozitívan befolyásolja a borok érzékszervi minőségét, elősegítve a gazdagság, édesség és a testesség érzetének fokozását.

**Arabinol Dolce** ideális olyan borokhoz, amelyekben az édes ízérzetet fel kell erősíteni, csökkentve a maradék cukor iránti igényt.

A vörösborokban harmonizálja a nagyon tanninos szerkezetek fanyar és sarkos jegyeit.

A fehérborokban az innovatív előállítási technikának köszönhetően lehetővé teszi az utóillat fokozását az érzékelés időtartamának növelésével.

Fiatal likőrborokon csökkenti az alkohol hatását és enyhíti az oldószer érzetét, amely ennél a különleges termékénél a kóstolás korai szakaszában észlelhető. Ennél az alkalmazásnál az **Arabinol Dolce** azt az eredményt vetíti előre, amely általában több éves érlelés után érhető el.

## → ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

Gumiarábikum vizes oldata (akácgumi) kálium-biszulfittal stabilizálva.

## → ADAGOLÁS

20 - 150 g/hl.

## → ALKALMAZÁS

Olyan palackozásra kész borokhoz ajánlott hozzáadni, ahol a szűrhetőség optimális. **Arabinol Dolce** hozzáadása után nem szabad derítést végezni.

## → TÁROLÁS ÉS CSOMAGOLÁS

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

Nettó 20 kg-os kannák.

Nettó 1000 kg-os IBC.

