



ARABINOL® Arôme

Elsősorban balra forgató gumiarábikumok keveréke



→ LEÍRÁS

A piac folyamatosan keresi a friss és gyümölcsös borokat, amelyekben az aromás összetevő alapvető. Az ilyen tulajdonságokkal rendelkező borok előállításához többféle technológiát alkalmazunk: antioxidánsok szőlőhöz és musthoz, hideg áztatás, alacsony hőmérsékletű fermentáció, aromás élesztők, seprőkezelések stb. Az egyre pontosabb borkészítési és érlelési technikákkal előállított intenzív aromás profilú borok az élevage végén fejezik ki maximális potenciáljukat. A borok aromájának megőrzése érdekében az AEB az aromaiparban ma már konszolidált technológiát átvitte a borászatba: a gumiarábikum használata aromavédő szubsztrátumként. Ez a tulajdonság nem jellemző minden gumiarábikumra, mert hidroalkoholos oldatban elveszíti ezt a tulajdonságát.

Arabinol Arôme speciálisan kiválasztott és kevert gumiarábikumok keveréke, amely stabilizálja és védi a bor sajátos aromáit. Kémiai-fizikai tulajdonságai magas kolloid erőt, jó lágyító erőt, savérzetet csillapító képességet adnak, és mindenekelőtt az aromák stabilizálásának referenciakészítményévé teszik. Vörösborokban való felhasználása megmutatta, hogy az **Arabinol Arôme** kiválóan alkalmas a leginstabilabb színfrakció megőrzésére, és ez ideálissá teszi fiatal vörösborok kezelésére is.

→ ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

Kálium-biszulfittal stabilizált gumiarábikum (akácgumi) vizes oldata.

→ ADAGOLÁS

50-180 g/hl.

→ ALKALMAZÁS

Adjuk a már tökéletesen tiszta borokhoz az utolsó szűrés után. Az **Arabinol Arôme** hozzáadása után nem szabad deríteni.

→ TÁROLÁS ÉS CSOMAGOLÁS

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

Nettó 10 kg-os kannák.

Nettó 25 kg-os kannák.

Nettó 1100 kg-os BIG.

