



ARABINOL® Arôme

Mezcla de goma principalmente levógira



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

El mercado está constantemente a la búsqueda de vinos frescos y afrutados, en los que la componente aromática es fundamental. Para obtener vinos con estas características se utilizan múltiples tecnologías: antioxidantes para la uva y mosto, maceraciones en frío, fermentaciones a baja temperatura, levaduras aromáticas, tratamientos con lías, etc. Vinos que presentan un perfil aromático intenso, obtenidos con técnicas de vinificación y maduración muy cuidadas, buscando su máximo potencial al final del afinado o elevage. Para preservar el aroma de los vinos, AEB ha incorporado a la enología una tecnología ya consolidada en la industria de los aromas: el empleo de la goma arábiga como sustrato protector del aroma. Esta característica no se encuentra en todas las gomas arábicas, que en solución hidroalcohólica pierden esta propiedad. **Arabinol Arôme** es un mix de gomas arábicas específicamente seleccionadas y mezcladas para estabilizar y proteger los aromas específicos de los vinos. Sus características físico-químicas le dan un elevado poder coloidal, una buena redondez, la capacidad de atenuar las sensaciones ácidas y sobretodo la particularidad de un preparado de referencia para la estabilización de los aromas. Su empleo en vinos tintos ha demostrado que **Arabinol Arôme** posee una buena capacidad para preservar la fracción del color más inestable y esto la hace ideal también para el tratamiento de vinos tintos jóvenes.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Solución acuosa de goma arábiga (goma de acacia) estabilizada con bisulfito de potasio.

→ DOSIS DE EMPLEO

50-180 g/hL.

→ FORMA DE EMPLEO

Añadir a los vinos perfectamente límpidos después de la última filtración. Después de adicionar **Arabinol Arôme** no deben realizarse clarificaciones

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

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

Bombona de 10 kg.

Bombona de 25 kg.

Contenedor de 1100 kg.

