



ARABINOL[®] LA

Estabilizante coloidal a base de goma arábica puríssima em solução límpida



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Arabinol LA estabiliza a cor dos vinhos tintos impedindo a precipitação das substâncias corantes quando os vinhos são expostos à baixa temperatura, principalmente quando se trata de vinhos jovens.

Arabinol LA permite obter um notável melhoramento qualitativo dos vinhos tratados, aumentando a suavidade, o volume e reduzindo a adstringência.

Arabinol LA resolve os problemas provocados nos vinhos pela casse protéica, férrica e cúprica, atuando como colóide protetor.

Arabinol LA em associação com o metatartárico, melhora a eficácia da ação anti-tártaro.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Goma arábica, Metabissulfito de potássio.

→ DOSES RECOMENDADAS

Nos mostos e vinhos: 40 a 300 g/hL.

→ MODO DE APLICAR

Adicionar **Arabinol LA**, diretamente nos vinhos, antes ou após a última filtração, mediante remontagem, fazendo a utilização, eventualmente, de um tubo venturi.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Armazenar em local fresco e seco, ao abrigo da luz e de calor direto.

Bombona de 25 kg.

BIG de 1100 kg.

