



ARABAN® SUPER

GUMĂ ARABICĂ PENTRU STABILIZAREA COLOIDALĂ A VINURILOR

COMPOZIȚIE



Gumă arabică (E 414) 21 %, Dioxid de sulf (E 220) 0,4 %, Apă demineralizată 100 % după necesitate.

Conține sulfiți.

CARACTERISTICI



Guma arabică este o polizaharidă complexă cu o greutate moleculară mare și o capacitate notabilă de stabilizare a precipitațiilor coloidale. Utilizat în cofetărie și industria alimentară. ARABAN® SUPER este obținut din materii prime selectate din Acacia Verek, singura specie botanică capabilă să producă un exudat cu putere levorotativă. Calitatea și proprietățile oenologice ale acestei gume sunt semnificativ mai interesante decât cele derivate din cele mai disponibile pe piață materii prime.

Procesul de producție respectă integritatea polizaharidei coloidale protectoare; din acest motiv, soluția este ușor turbure, cu o culoare galben-pai.

Dioxidul de sulf în formă moleculară ajută la prevenirea oxidării și menține soluția sterilă (injectarea este, prin urmare, posibilă în linie după microfiltrare).

Ca un coloid hidrofil stabil, ARABAN® SUPER formează un strat protector în jurul coloizilor hidrofobici, ceea ce face imposibilă agregarea lor și, prin urmare, tulburarea vinului.

Un interes deosebit în ceea ce privește efectul de stabilizare este prezența unei fracțiuni proteice legate de polizaharide; această fracțiune este tipică Gumei Arabice din Acacia verek.

Crește complexitatea coloidală a vinurilor, astfel, îmbunătățirea caracteristicilor senzoriale legate de aspectele reologice ale vinului (rotunjime și moale pe palat) și, mai presus de toate, oferă un sprijin eficient pentru substanțele aromatice active.

UTILIZARE



ARABAN® SUPER este utilizat ca un coloid de protecție și ca atare previne precipitarea coloidală, de exemplu, modificări cauzate de diferite "casse": feric, cuproase și instabilitatea proteică extrem de slabă; de asemenea ARABAN® SUPER are o acțiune de protecție împotriva precipitării substanțelor colorante. Apoi, starea coloidală este stabilizată în mod eficient, îmbunătățind senzația organoleptică de rotunjire și moale.

Guma arabică facilitează și prelungește acțiunea acidului metatartric META V®.

Adăugarea de ARABAN® SUPER ar trebui să aibă loc, de preferință, pe vinuri limpezi, chiar înainte de îmbuteliere, deoarece orice tratament ulterior ar fi dificil și ar reduce puterea de stabilizare a gumei arabice.

Atunci când se utilizează ARABAN® SUPER respectați normele legale în vigoare.



ARABAN® SUPER

GUMĂ ARABICĂ PENTRU STABILIZAREA COLOIDALĂ A VINURILOR

MOD DE UTILIZARE



ARABAN® SUPER este o soluție gata de utilizare. Adăugați direct la vinul care urmează a fi tratat, asigurându-vă că este amestecat uniform; utilizarea ARABAN® SUPER este recomandată după microfiltrare utilizând sistemul de dozare continuă DOSARABAN®; ca alternativă, utilizați ARABAN® SUPER înainte de filtrarea finală în flux; în acest caz, o parte din coloid va fi păstrată prin filtrare.

ARABAN® SUPER se utilizează numai pe vinuri stabile din punct de vedere proteic sau, în urma probelor preliminare, pe vinuri ușor instabile.

DOZARE



De la 25 la 100 g/hL în vinurile albe și roșii.

Atenție: 100 g/hL de ARABAN® SUPER furnizează 4 mg/L de dioxid de sulf vinului.

AMBALAJ



canistre de 25 kg și 10 kg.

butoaie de 200 kg și 300 kg, rezervoare IBC de 1000 kg.

PĂSTRARE



A se păstra într-un loc răcoros și uscat, departe de lumină

Închideți cu atenție pachetele deschise și folosiți-le cât de curând posibil.

PERICOL



Conform normelor europene în vigoare, produsul este clasificat drept: nepericulos