



ARABAN®

GUMĂ ARABICĂ PENTRU STABILIZAREA COLOIDALĂ A VINURILOR



COMPOZIȚIE

Gumă arabică (E 414) 20,5 %, acid citric (E 330) 3,5 %, Dioxid de sulf (E 220) 0,4 %,
Apă demineralizată 100 % după necesitate.

Conține sulfiți.



CARACTERISTICI

Guma arabică este o polizaharidă complexă cu greutate moleculară mare, cu putere mare de stabilizare împotriva precipitațiilor coloidale, utilizată în cofetărie și industria alimentară. ARABAN® este obținut din materii prime selectate, fără impurități, cu aspect clar și culoare deschisă. Dioxidul de sulf prezent în formă moleculară ajută la prevenirea oxidării, în timp ce acidul citric, care potrivește fierul, ajută la prevenirea precipitațiilor fosfat-ferice (casse albă). Soluția trebuie considerată sterilă și, prin urmare, nu contribuie la poluarea microbiană a vinului. ARABAN® fiind un coloid hidrofil stabil, formează un fel de strat protector în jurul coloizilor hidrofobi care, prin urmare, nu mai sunt capabili să se agrege și, prin urmare, să provoace turbureală vinului.



UTILIZARE

ARABAN® este utilizat ca coloid de protecție și, ca atare, previne precipitarea coloidală în vin, de exemplu, modificările cauzate de diferite "case": feric, cupru, proteine și fosfat feric; ARABAN® are, de asemenea, o acțiune de protecție împotriva precipitării substanțelor colorante. Prin urmare, starea coloidală este stabilizată eficient, îmbunătățind senzațiile organoleptice de rotunjime și moliciune.

ARABAN® ajută și prelungeste, de asemenea, acțiunea acidului metatartric META V® și este compatibil cu V CMC.

Puritatea specială a produsului îi permite să fie utilizat în doze mari fără a schimba indicele de filtrabilitate a vinului.

ARABAN® este de recomandat de a fi adăugat la vinurile limpezi chiar înainte de îmbuteliere; tratamentele ulterioare ar putea fi dificile și ar putea reduce activitatea de stabilizare a Gumei Arabice.

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



ARABAN®

GUMĂ ARABICĂ PENTRU STABILIZAREA COLOIDALĂ
A VINURILOR



MOD DE UTILIZARE

ARABAN® este o soluție gata de utilizare. Adăugați direct la produsul care urmează să fie tratat și amestecați corespunzător; dacă este necesar, utilizați sisteme de dozare continuă, cum ar fi DOSARABAN®.



DOZARE

De la 25 la 100 g/hL în vinurile albe și roșii.
Atenție: 100 g/hL de ARABAN® furnizează 4 mg/L de dioxid de sulf și 35 mg/L de acid citric vinului.



AMBALAJ

Canistre din polietilenă de 10 și 25 kg.
Rezervoare IBC de 200 kg, 300 kg și 1.000 kg.



PĂSTRARE

A se păstra într-un loc răcoros și uscat.
Închideți cu atenție pachetele deschise.



PERICOL

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