



ARABAN® SUPER

ГУММИАРАБИК ДЛЯ КОЛЛОИДНОЙ СТАБИЛИЗАЦИИ ВИН

СОСТАВ



Гуммиарабик (E 414) 21%, диоксид серы (E 220) 0,4%, деминерализованная вода при необходимости 100%. Содержит сульфиты.

ХАРАКТЕРИСТИКИ



Gum Arabic - сложный полисахарид с высокой молекулярной массой и значительной способностью к стабилизации коллоидного осаждения. Используется в кондитерской и пищевой промышленности. ARABAN® SUPER получается из отобранных сырьевых материалов из растения Акация Верек, единственного ботанического вида, способного производить экссудат с леворотаторной силой. Качество и оенологические свойства этой камеди значительно интереснее, чем те, что получают из более широко доступных сырьевых материалов на рынке. Процесс производства уважает целостность защитного коллоидного полисахарида; по этой причине раствор слегка мутный с соломенно-желтым цветом. Диоксид серы в молекулярной форме помогает предотвратить окисление и сохраняет раствор стерильным (поэтому возможно введение в линию после микрофльтрации).

Как стабильный гидрофильный коллоид, ARABAN® SUPER формирует защитный слой вокруг гидрофобных коллоидов, что делает невозможным их агрегацию и, следовательно, помутнение вина. Особый интерес с точки зрения стабилизирующего эффекта представляет присутствие белковой фракции, связанной с полисахаридами; эта фракция типична для камеди из Акации Верек. Она увеличивает коллоидную сложность вин, улучшая осязаемые характеристики, относящиеся к реологическим аспектам вина (округлость и мягкость на языке), и, прежде всего, обеспечивает эффективную поддержку для ароматически активных веществ.

ПРИМЕНЕНИЕ



ARABAN® SUPER используется в качестве защитного коллоида и предотвращает выпадение коллоидных осадков в винах, например, изменения, вызванные различными "кассе": ферритной, медистой и крайне незначительной нестабильностью белков. ARABAN® SUPER обеспечивает эффективное защитное действие против выпадения красящих веществ. Таким образом, коллоидное состояние эффективно стабилизируется, улучшая органолептические ощущения округлости и мягкости.

Гуммиарабик также помогает и продлевает действие метатартратной кислоты META V®. ARABAN® SUPER предпочтительно добавлять в чистые вина непосредственно перед розливом; более поздние обработки могут быть более сложными и могут снизить стабилизирующую способность Gum Arabic.

При использовании ARABAN® SUPER соблюдайте соответствующие действующие законодательные нормы.



ARABAN® SUPER

ГУММИАРАБИК ДЛЯ КОЛЛОИДНОЙ СТАБИЛИЗАЦИИ ВИН

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ



ARABAN® SUPER - готовое к использованию средство. Добавьте его непосредственно в обрабатываемое вино, обеспечив равномерное перемешивание.

ARABAN® SUPER рекомендуется использовать после микрофльтрации с помощью непрерывной системы дозирования DOSARABAN®. В качестве альтернативы используйте продукт перед окончательной кросс-поточной фильтрацией; в этом случае часть коллоида будет удерживаться фильтрацией. ARABAN® SUPER следует использовать только на белковостабильных винах или, после предварительных испытаний, на слегка нестабильных винах.

ДОЗИРОВКА



От 25 до 100 г/гл в белых и красных винах.
Внимание! 100 г/гл ARABAN® SUPER обеспечивают поступление в вино 4 мг/л диоксида серы.

УПАКОВКА



Бочки по 25 кг и 10 кг.
Бочки по 200 кг и 300 кг, IBC 1.000 кг.

ХРАНЕНИЕ



Храните в сухом прохладном месте, вдали от света. Надежно закрывайте открытые упаковки и используйте их как можно скорее.

БЕЗОПАСНОСТЬ



В соответствии с действующими европейскими нормами классифицируется как неопасный.