

Arabique L30

COMPOSIZIONE

Soluzione di gomma arabica levogira (30%) stabilizzata con SO₂ (0,5% ± 0,1%).

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: soluzione limpida di colore giallo tenue.

L'elevata concentrazione di gomma arabica presente in **ARABIQUE L30** permette un elevato apporto di morbidezza e di struttura anche a bassi dosaggi. Le sue origini botaniche (Acacia Senegal) e le caratteristiche chimico-strutturali permettono di massimizzare l'azione di protezione colloidale e di capacità strutturante dei vini.

La filtrazione sterile a cui è sottoposta in fase di produzione e l'anidride solforosa, presente in forma libera, consentono una lunga conservabilità del prodotto e permettono di utilizzare **ARABIQUE L30** direttamente all'imbottigliamento, senza apportare al vino alcuna carica microbica.

APPLICAZIONI

ARABIQUE L30 aumenta la morbidezza e contribuisce a rafforzare la struttura dei vini trattati, svolgendo un'importante azione protettiva nei confronti della materia colorante dei vini rossi.

E' indicata inoltre per la stabilizzazione chimico-fisica dei vini finiti, per prevenire gli intorbidamenti o le precipitazioni dei colloidali e delle sostanze coloranti.

ARABIQUE L30 integra in modo naturale il tenore colloidale del vino, migliorandone l'equilibrio e le caratteristiche organolettiche, in particolare per i caratteri di morbidezza e rotondità del gusto; si consiglia, a questo scopo, di effettuare prove di laboratorio per valutare le dosi ottimali.

DOSAGGI CONSIGLIATI

- 50- 100 ml/hl come preventivo delle precipitazioni.
- da 100 a 300 ml/hl per ottenere un importante effetto organolettico.

100 ml/hl apportano al vino circa 5 mg/l di SO₂

MODALITA' D'USO

L'aggiunta di **ARABIQUE L30** deve avvenire preferibilmente sui vini durante l'imbottigliamento, utilizzando un dosatore automatico dopo la filtrazione finale.

Non disponendo di un dosatore in linea si consiglia l'aggiunta dopo l'ultima filtrazione. In caso di aggiunta di **ARABIQUE L30** su cartucce microporose inferiori a 0.6 µm, si consiglia di verificare gli indici di filtrabilità.

CONFEZIONI DISPONIBILI

Flacone 1 kg IBC 1100 kg Fusto 240 kg Tanica 20 kg Tanica 5 kg

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Confezione chiusa: conservare in luogo fresco (temperatura inferiore a 25°C), asciutto e ventilato.

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come sopra indicato.

Esclusivamente per uso enologico e professionale - Reg. (UE) 2022/68

Prodotto ottenuto da materie prime conformi a O.I.V. International Oenological Codex

Via Sandro Pertini, 12
40062 Molinella (BO) - ITALIA
Tel. +39 051 88 7052
+39 346 58 33 882
info@alea-evolution.com
alea-evolution@pec.it
alea-evolution.com
CF - P.IVA 02944251202
Cod. REA BO-479327
Capitale sociale € 40.000,00 i.v.

