

Arabique INSTANT



COMPOSIZIONE

Gomma arabica con potere rotatorio levogiro da *Acacia Senegal*, altamente purificata, in forma micro-granulare a dissoluzione istantanea.

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: polvere micro granulata bianca

Le sue origini botaniche e le caratteristiche chimico strutturali permettono di massimizzare l'azione di protezione colloidale e la capacità strutturante dei vini.

Impiegata in combinazione con acido metatartrico e/o CMC, **ARABIQUE INSTANT** ne rafforza la capacità stabilizzante nei confronti dei sali di tartrato, coadiuvandone e prolungandone l'azione. Inoltre è molto efficace nella strutturazione e per la sua azione "ammorbidente" nei confronti dei tannini.

Rispetto alle gomme arabiche in soluzione liquida, **ARABIQUE INSTANT** non contiene anidride solforosa (che può alterare il colore dei vini e conferire durezza) ed è efficace già a bassissimi dosaggi, permettendo di evitare l'effetto di diluizione del vino.

APPLICAZIONI

ARABIQUE INSTANT aumenta la morbidezza e contribuisce a rafforzare la struttura dei vini trattati, svolgendo una importante e duratura azione stabilizzante nei confronti della materia colorante, prevenendo di fatto intorbidamenti o precipitazioni colloidali.

ARABIQUE INSTANT migliora 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

10 - 50 g/hL come stabilizzante colloidale e amplificatore della stabilità tartarica

20 - 100 g/hL per ottenere un importante effetto organolettico

MODALITÀ D'USO

Sciogliere **ARABIQUE INSTANT** in una piccola aliquota di vino da trattare, aggiungere alla massa e omogeneizzare con cura. L'aggiunta deve essere effettuata su vino limpido, chiarificato e pre-filtrato (in indice), prima della micro-filtrazione finale.

A dosaggi elevati può interferire con la micro-filtrazione finale pertanto si consiglia una valutazione in laboratorio degli indici di filtrabilità.

CONFEZIONI DISPONIBILI

Sacchetto 1 kg Sacco 10 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



ALEA
Evolution

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.

