

ARABIAN STAB

Gomma Arabica

CARATTERISTICHE GENERALI

ARABIAN STAB è una soluzione filtrata e purificata di gomma arabica di tipo Kordofan derivante dalla lavorazione specifica dell'essudato dell'albero di Acacia Verek.

ARABIAN STAB si presenta come una soluzione acquosa leggermente opalescente di colore giallo molto tenue tendente al bianco. **ARABIAN STAB** svolge un ruolo di colloide protettore in quanto è caratterizzata da un eccezionale potere protettivo anticoagulante, in particolare nei confronti delle sostanze polifenoliche anche a basso peso molecolare e delle sostanze proteiche sia nei vini bianchi che rossi da invecchiare.

ARABIAN STAB addizionato ai vini, protegge il colore dalle precipitazioni. Si oppone inoltre alle casses ferrica e rameosa. Migliora in maniera considerevole la morbidezza e il vellutato dei vini attenuando la sensazione di astringente in bocca

COMPOSIZIONE

100% gomma arabica di tipo Kordofan

IMPIEGO E MODALITA' D'USO

ARABIAN STAB va aggiunto ai vini già pronti, prima dell'imbottigliamento o dopo l'ultima filtrazione, con l'ausilio di un dosatore automatico in linea, il suo elevato peso molecolare incide sulla filtrabilità dei vini. Non si devono effettuare chiarifiche dopo l'aggiunta di **ARABIAN STAB**

DOSI D'IMPIEGO

40 - 150 ml/hl per prevenire le casses proteica e rameosa e la precipitazione delle sostanze coloranti.

80-200 ml/hl per aggiungere un importante effetto organolettico.

Per i dosaggi ottimali si consiglia di effettuare prove preliminari in laboratorio.

AVVERTENZA: 100 ml/hl di **ARABIAN STAB** apportano circa 4 mg/l di SO₂.

CONFEZIONI E CONSERVAZIONE

Tanica da 20 kg, fusto da 240 kg, Gir da 1100 kg.

