

ARABIC MICRO INSTANT

Estabilizante Coloidal

CARACTERÍSTICAS Y APLICACIONES

ARABIC MICRO INSTANT es una goma arábica en polvo, seleccionada por sus características enológicas y de pureza.

ARABIC MICRO INSTANT se destaca por el aporte de suavidad, redondez y volumen en los vinos tratados, donde contribuye positivamente al buqué y al equilibrio organoléptico total.

ARABIC MICRO INSTANT no contiene aditivos y conservantes y su uso no aporta modificaciones a la acidez del vino y a su tenor en SO₂.

ARABIC MICRO INSTANT es fácilmente soluble en agua o directamente en el vino.

APLICACIONES

ARABIC MICRO INSTANT mejora el equilibrio organoléptico de los vinos tratados y contribuye a sus estabilidad química y física.

MODALIDAD DE EMPLEO

5-30 g/hL según necesidades de uso.

ARABIC MICRO INSTANT puede ser disuelta en relación 1:10 en agua fría o directamente en el vino da tratar; homogeneizar bien en la masa.

El posible y pequeño aumento de poder de obstrucción es causado da la interacción con los componentes de los vinos tratados.

COMPOSICIÓN

Goma Arábica pura en polvo: 100%

PRESENTACIÓN

Saco de 10kg

Este producto no es considerado peligroso por tanto no necesita hoja de datos de seguridad