

ARABIC ENOL

Estabilizante Coloidal

CARACTERÍSTICAS Y APLICACIONES

ARABIC ENOL es un estabilizante coloidal a base de goma arábiga pura en solución, estabilizada con anhídrido sulfuroso.

La pureza de los componentes de **ARABIC ENOL** y su específico proceso de producción, permite que su utilización no modifique sensiblemente la filtrabilidad de los vinos tratados.

Se recomienda **ARABIC ENOL** porque:

- Aporta volumen y suavidad
- Coadyuva a la estabilidad tartárica, proteica y fenólica
- Protege los aromas aumentando la frescura y longevidad de los vinos
- Está lista para el uso, también con bombas dosificadoras
- Está estabilizada sin el ácido cítrico

ARABIC ENOL previene:

- La precipitación de las sustancias colorantes en los vinos tintos
- La quiebra férrica, porque se combina con los iones férricos formando complejos solubles
- La quiebra proteica y cúprica, porque actúa como coloide protector impidiendo la precipitación de las sustancias proteicas.
- Las precipitaciones tartáricas. Se recomienda combinar este tratamiento con **METACLAR** para mejorar la eficacia.
- Las oxidaciones, gracias al aporte de anhídrido sulfuroso

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

ARABIC ENOL se utiliza prevalentemente en los vinos destinados al embotellado. La adición puede ser efectuada antes de la última filtración o después de la microfiltración, con apropiados sistemas instalados antes de la llenadora.

Dosis: 25-10 g/hL

Notas: 100 g/hL de **ARABIC ENOL** aportan al vino alrededor de 4 mg/L de SO₂

COMPOSICIÓN

Goma arábiga en solución de agua desmineralizada, Anhídrido sulfuroso

ENVASES

Big-bag 1000 kg, Bidón 200 kg, Jerrican 25 kg y 10 kg, Bote 1 kg

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