

ARABIC STAR

Goma arábica mejorada en solución

CARACTERÍSTICAS Y APLICACIONES

ARABIC STAR es una goma arábica especial obtenida de una minuciosa selección de materias primas y de un original proceso productivo, que mejora las características otorgando más eficiencia en su uso en las etapas finales, antes el embotellado, gracias a la presencia de los derivados parietales de levadura.

ARABIC STAR se destaca de otras gomas ya que es extremadamente eficaz aun en bajas dosis, no aumenta los índices de filtrabilidad y no causa problemas de colmatación de los filtros durante el proceso de micro-filtración.

ARABIC STAR tiene características enológicas importantes:

- Aporta persistencia, volumen y suavidad;
- Contribuye en manera positiva a la estabilidad tartárica;
- Es activa también en dosis bajas;
- Aumenta la persistencia organoléptica de los aromas positivos;
- Protege los aromas aumentando la frescura y la vida útil de los vinos;
- Está lista al uso y también puede ser dosificada en línea;
- No contiene ácido cítrico

DOSIS Y MODALIDAD DE EMPLEO

Es preferible dosificar **ARABIC STAR** sola o in asociación con las correcciones finales el día antes de la micro-filtración o el embotellado.

Para definir la mejor dosis se recomienda de hacer pruebas de laboratorio y catas.

Dosis recomendadas: desde 30 hasta 100 g/hL, según la tipología de vino.

NOTA: 100 g/hL de **ARABIC STAR** aportan al vino alrededor de 4 mg/L de SO₂.

COMPOSICIÓN

Goma arábica y emulsión de derivados de levadura de origen parietal en solución de agua desmineralizada, anhídrido sulfuroso.

PRESENTACIÓN

Big 1000 kg

Bidón 25 kg

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