

ARABIC ENOL

Goma Arábica Líquida



CARACTERÍSTICAS

É um produto estabilizante para vinhos acabados, a base de goma arábica pura estabilizada com ácido cítrico e anidrido sulfuroso.

A pureza dos componentes e o seu específico processo de produção fazem com que sua utilização não modifique sensivelmente a filtrabilidade dos vinhos tratados.

APLICAÇÃO

É utilizada por suas características estabilizantes e por dar o toque de maciez e arredondamento conferidos ao vinho. Graças às ações complexantes dos seus componentes, previne:

- A precipitação das substâncias coloidais nos vinhos tintos
- A casse férrica, porque se combina com os íons férricos formando complexos solúveis
- A casse protéica e raméica porque exerce papel de colóide protetor, impedindo a precipitação das substâncias protéicas
- As precipitações tartáricas. É aconselhável combinar este tratamento com METACLAR para melhorar a eficácia
- O anidrido sulfuroso contido na formulação também ajuda na prevenção das oxidações.

COMPOSIÇÃO

Goma arábica - Anidrido sulfuroso - Água desmineralizada

MODO DE USO

É utilizado principalmente nos vinhos destinados ao engarrafamento. A dosagem pode ser efetuada antes da última filtração ou depois da microfiltração, com dispositivos apropriados instalados na envasadora.

DOSE DE EMPREGO

20 - 200 g/hl , segundo necessidades de utilização

Nota: 100 g/hl de ARABIC ENOL, aumentam ao vinho cerca de 5 mg/l de SO₂

EMBALAGEM

- Big de 1000 kg
- Bombonas de 25 kg
- Bombonas de 5 kg

Este produto é considerado
ALERGÊNICO, conforme a
Resolução nº 26 de
02/06/2015.

Contém no produto:
Anidrido Sulfuroso

