

ARABIC MICRO

Goma Arábica em Pó



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

ARABIC MICRO é uma goma arábica em pó, de grau alimentar, proveniente de matérias primas selecionada (Acácia Senegal). O processo de trabalho exalta as características estabilizantes de ARABIC MICRO, que derivam da presença equilibrada de vários polissacarídeos de alto peso molecular, com amplo espaço de 200 a 600 kDalton.

ARABIC MICRO se distingue por trazer maciez, arredondamento e volume aos vinhos tratados. Contribui positivamente ao seu bouquet e ao equilíbrio organoléptico complexo.

ARABIC MICRO não contém aditivos e conservantes, e o seu uso não altera a acidez do vinho e nem o teor de SO₂. ARABIC MICRO é facilmente solúvel em água, vinho ou outras bebidas alcoólicas.

APLICAÇÃO

ARABIC MICRO é utilizada por suas características estabilizantes e por contribuir para o equilíbrio organoléptico dos vinhos tratados.

ARABIC MICRO, graças à ação complexante de 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

ARABIC MICRO contribui para a fineza e persistência do perlage dos vinhos frisantes

COMPOSIÇÃO

Goma arábica puríssima em pó: 100%

Nota: ARABIC MICRO não contém aditivos ou conservantes.

MODO DE USO

ARABIC MICRO pode ser dissolvida na proporção 1:10 em água fria ou diretamente no vinho a tratar. Se depois de agregar ARABIC MICRO o vinho tratado deve ser filtrado, é aconselhável homogenizar preventivamente a massa.

DOSE DE EMPREGO

5 - 30 g/hl , segundo necessidades de utilização

EMBALAGEM

- Pacotes de 1 kg
- Sacos de 25 kg