

# ARABIC PLUS

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 PLUS, aumentam ao vinho cerca de 5 mg/l de SO<sub>2</sub>

## 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**

