

ARABIC ENOL

Stabilizzante Colloidale

CARATTERISTICHE ED APPLICAZIONI

ARABIC ENOL è uno stabilizzante colloidale a base di gomma arabica pura in soluzione, stabilizzata con anidride solforosa.

La purezza dei componenti di ARABIC ENOL e il suo specifico processo produttivo, fanno sì che il suo utilizzo non modifichi sensibilmente la filtrabilità dei vini trattati.

ARABIC ENOL viene raccomandata perché:

- *apporta volume e morbidezza*
- *coadiuva la stabilità tartarica, proteica e fenolica*
- *protegge gli aromi aumentando la freschezza e longevità dei vini*
- *è pronta all'uso anche con pompe dosatrici*
- *è stabilizzata senza l'uso di acido citrico*

ARABIC ENOL previene:

- *la precipitazione delle sostanze coloranti nei vini rossi*
- *la casse ferrica perché si combina con gli ioni ferrici formando complessi solubili*
- *la casse proteica e rameica perché funge da colloide protettore impedendo la precipitazione delle sostanze proteiche.*
- *le precipitazioni tartariche. E' consigliabile combinare questo trattamento con METACLAR per migliorarne l'efficacia.*
- *Le ossidazioni grazie all'apporto di anidride solforosa*

DOSAGGIO E MODALITA' D'USO

ARABIC ENOL viene prevalentemente impiegato su vini destinati all'imbottigliamento. Il dosaggio può essere effettuato prima dell'ultima filtrazione o dopo la microfiltrazione, con appositi impianti installati a monte della riempitrice.

Dosi : 25-100 g/hl

Note: 100 g/hl di ARABIC ENOL apportano al vino circa 4 mg/L di SO₂

COMPOSIZIONE

Gomma arabica in soluzione di acqua demineralizzata, Anidride solforosa

CONFEZIONI

Big 1000 kg, Fusto 200kg, Canestro 25 kg e 10kg, Flacone 1kg

Questo è un prodotto ritenuto non pericoloso quindi non necessita di scheda di sicurezza.