

ARABIC FILTRA

Stabilizzante Colloidale

CARATTERISTICHE ED APPLICAZIONI

ARABIC FILTRA è una speciale gomma arabica ottenuta dall'attenta selezione delle materie prime e da uno specifico processo produttivo per ottimizzarne la "filtrabilità" ed esaltare le caratteristiche per l'uso enologico.

ARABIC FILTRA si differenzia da altre gomme per la sua idoneità nei vini destinati alla microfiltrazione. L'enologo attento al potere colmatante del vino con ARABIC FILTRA ne evita l'aumento degli Indici di Filtrabilità.

ARABIC FILTRA oltre alla sua elevata filtrabilità ha altre caratteristiche enologiche importanti:

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

DOSAGGIO E MODALITA' D'USO

L'uso di ARABIC FILTRA da sola o in associazione a METACLAR è preferibile effettuarlo il giorno precedente la microfiltrazione o a monte dell'ultima filtrazione (ad alluvionaggio, a strati/moduli lenticolari o tangenziale).

Il dosaggio non è regolamentato e viene definito dall'enologo con saggi di laboratorio e degustazioni in base ai propri obiettivi.

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

COMPOSIZIONE

Gomma arabica in soluzione di acqua demineralizzata, Anidride solforosa

CONFEZIONI

Big 1000 kg
Canestro 25 kg

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