

# ARABIC PLUS

## Stabilizzante Colloidale

### CARATTERISTICHE ED APPLICAZIONI

ARABIC PLUS è un coadiuvante stabilizzante a base di gomma arabica pura stabilizzata con anidride solforosa. ARABIC PLUS agisce positivamente sulle caratteristiche organolettiche del vino smorzandone gli eccessi di tannicità e acidità e arricchendone il corpo di volume e morbidezza. ARABIC PLUS non contiene acido citrico per cui non aumenta l'acidità del vino trattato.

ARABIC PLUS migliora le caratteristiche organolettiche e la stabilità del vino perché interviene positivamente nel prevenire:

- la precipitazione delle sostanze coloranti
- 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; è consigliabile combinare questo trattamento con il METACLAR per migliorarne l'efficacia.
- Le ossidazioni grazie all'apporto di anidride solforosa

### DOSAGGIO E MODALITA' D'USO

ARABIC PLUS si presenta in forma liquida e può pertanto essere utilizzata con appositi dosatori programmabili o direttamente nel vino da trattare. La sinergia di ARABIC PLUS con i colloidali del vino, insieme ad altri fattori collaterali (es. bassa temperatura) possono modificarne la filtrabilità soprattutto ai dosaggi più elevati.

**Dosi :** 40-70 g/hl

Note: 100 g/hl di ARABIC PLUS apportano al vino circa 4 mg/l di SO<sub>2</sub>

### COMPOSIZIONE

Gomma arabica in soluzione di acqua demineralizzata, Anidride solforosa

### CONFEZIONI

Big 1000 kg, Canestro 25 kg e 10kg

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