

ARABIC MICRO INSTANT

Stabilizzante Colloidale

CARATTERISTICHE ED APPLICAZIONI

ARABIC MICRO INSTANT è una gomma arabica in polvere, selezionata per le sue caratteristiche enologiche e di purezza.

ARABIC MICRO INSTANT si distingue per l'apporto di morbidezza, rotondità e volume dei vini trattati dove contribuisce positivamente al bouquet e all'equilibrio organolettico complessivo.

ARABIC MICRO INSTANT non contiene additivi e conservanti e il suo utilizzo non apporta modifiche all'acidità del vino e al suo tenore in SO₂.

ARABIC MICRO INSTANT è facilmente solubile in acqua o direttamente nel vino.

APPLICAZIONI

ARABIC MICRO INSTANT migliora l'equilibrio organolettico dei vini trattati e contribuisce alla loro stabilità chimico-fisica.

DOSAGGIO E MODALITA' D'USO

5 - 30 g/hl secondo le necessità di utilizzo

ARABIC MICRO INSTANT può essere disciolta in rapporto 1:10 in acqua fredda o direttamente nel vino da trattare; Omogeneizzare accuratamente nella massa.

Il possibile e contenuto aumento del potere colmatante è legato all'interazione con i componenti del vino trattato.

COMPOSIZIONE

Gomma arabica purissima in polvere: 100%

CONFEZIONI

Sacco da 10kg

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