

ARABIC STAR

Gomma arabica migliorata in soluzione

CARATTERISTICHE ED APPLICAZIONI

ARABIC STAR è una speciale gomma arabica ottenuta dall'attenta selezione delle materie prime e da un processo produttivo originale, che ne migliora le caratteristiche rendendola più efficace nell'impiego nelle fasi finali pre-imbottigliamento.

ARABIC STAR si differenzia da altre gomme in quanto è estremamente più efficace a dosaggi ridotti, non aumenta gli indici di filtrabilità e quindi non origina problemi di colmatazione durante il processo di microfiltrazione.

ARABIC STAR possiede caratteristiche enologiche importanti:

- Apporta lunghezza, volume e morbidezza ;
- contribuisce in modo positivo alla stabilità tartarica
- è attiva anche a dosaggi ridotti;
- protegge gli aromi aumentando la freschezza e la shelf-life dei vini ;
- è pronta all'uso e può essere dosata in linea;
- non contiene acido citrico.

DOSAGGIO E MODALITA' D'USO

È preferibile dosare ARABIC STAR da sola o in associazione con i correttivi finali il giorno precedente la microfiltrazione o l'imbottigliamento.

Per definire il corretto dosaggio si consiglia di eseguire saggi di laboratorio e degustazioni.

Dosi consigliate : da 30 a 100 g/hl secondo la tipologia di prodotto.

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

COMPOSIZIONE

Gomma arabica ed emulsione di derivati lievito di origine parietale 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.