

BIOARABIC

ESTABILIZANTES

SUAVIDAD Y REDONDEZ EN BOCA

Goma arábica cuya principal característica es la redondez que confiere a los vinos tratados.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- La adición de Bioarabic consigue mejorar la suavidad y redondez en boca.
- Al tratarse de un coloide natural también ayuda a mejorar la estabilidad tartárica y protege frente algunas alteraciones oxidativas, pero no garantiza la estabilidad de materia colorante.
- Bioarabic respeta el perfil aromático del vino.
- Puede ser utilizada en vinos tintos, rosados o blancos.

COMPOSICIÓN

Goma arábica de Acacia seyal (E-414) en disolución al 30%, anhídrido sulfuroso (E-220), ácido cítrico monohidratado (E-330) y ácido L-ascórbico (E-300).

Bioarabic se prepara a partir de goma arábica de primera calidad, libre de impurezas. Presenta un índice de colmatación bajo.

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

70 - 200 ml/hl

- *Se recomienda realizar ensayos de laboratorio para determinar la dosis de empleo óptima.*
- Añadir Bioarabic directamente sobre vino clarificado y filtrado, inmediatamente antes del embotellado asegurando una distribución homogénea.
- Debido a su bajo índice de colmatación, la adición puede hacerse sin problemas antes o después de la última filtración.

PRESENTACIÓN

Líquido ligeramente viscoso de color amarillo ámbar.

Envase de 24 Kg.

CONSERVACIÓN

Conservar en el envase de origen, en lugar fresco y seco.

*Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento (UE) 2019/934 // Producto para uso alimentario // Producto no modificado genéticamente // **Producto alérgeno.***

Revisión 4 // 02/01/2020.

SO₂

Alérgenos:
contiene sulfitos
[2-4 g/L].