

BIOARABIC PLUS

ESTABILIZANTES

ESTABILIDAD COLOIDAL

Bioarabic Plus es una goma arábica que favorece la protección frente a inestabilidades en vino embotellado.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Recomendada en vinos susceptibles de sufrir inestabilidades o precipitaciones.
- Su naturaleza hidrófila preserva la limpidez del vino evitando la precipitación en el vino embotellado, favoreciendo la estabilidad de la materia colorante y protegiendo al vino frente a precipitaciones cúpricas, férricas y proteicas.
- Respeta el perfil aromático del vino y aumenta ligeramente la untuosidad en boca.

COMPOSICIÓN

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

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

70 - 200 ml/hl de vino terminado.

Se recomienda realizar ensayos de laboratorio para determinar la dosis de empleo óptima.

- Añadir directamente en vino clarificado y filtrado, asegurando una distribución homogénea.
- Debido a su naturaleza coloidal, se recomienda adicionarse inmediatamente antes del embotellado, y después de la última filtración, para evitar pérdida de producto y colmatación de los filtros.

PRESENTACIÓN

Líquido ligeramente viscoso de color amarillo opalescente.

Envases de 22 kg.

CONSERVACIÓN

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

*Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento UE 2022/68 // Producto para uso alimentario // Producto no modificado genéticamente // **Producto alérgeno.***

Revisión 5 // 11/04/2024

SO₂

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