

BIOARABIC

ESTABILIZANTES

SUAVIDAD Y REDONDEZ EN BOCA

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

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- La adicción de Bioarabic consigue mejorar la suavidad y redondez en boca.
- Al tratarse de un coloide natural, ayuda a mejorar la estabilidad tartárica y protege frente a algunas alteraciones oxidativas, pero no garantiza la estabilidad de materia colorante.
- Respeta el perfil aromático del vino.
- Puede ser utilizadas 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 de vino terminado.

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

- Añadir directamente en vino clarificado y filtrado, inmediatamente antes del embotellado asegurando una distribución homogénea.

- Debido a su bajo índice de colmatación, la adición puede ahacerse sin problemas antes o después de la última filtración.

PRESENTACIÓN

Líquido ligeramente viscoso de color amarillo ámbar

Envases 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 2022/68 // Producto para uso alimentario // Producto no modificado genéticamente // **Producto alérgeno.***

Revisión 6 // 11/04/2024



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