

ARABIC MICRO INSTANT

Koloidný stabilizátor

VLASTNOSTI

ARABIC MICRO INSTANT je arabská guma v prášku, vyselektovaná pre svoje enologické vlastnosti a čistotu.

ARABIC MICRO INSTANT sa vyznačuje svojim prínosom mäkkosti, okrúhlosti a objemu do ošetrovaných vín, kde pozitívne prispieva k bukétu a komplexnej organoleptickej vyváženosti.

Produkt ARABIC MICRO INSTANT neobsahuje aditíva a konzervanty a jeho použitie neprináša zmeny v kyslosti vína a obsahu SO₂.

Produkt ARABIC MICRO INSTANT je ľahko rozpustný vo vode alebo priamo vo víne.

POUŽITIE

ARABIC MICRO INSTANT zlepšuje organoleptickú vyváženosť ošetrovaných vín a prispieva k ich fyzikálno-chemickej stabilite.

DÁVKOVANIE A SPÔSOB POUŽITIA

5 - 30 g/hl – podľa potreby použitia.

Produkt ARABIC MICRO INSTANT môže byť rozpustený v pomere 1 : 10 v studenej vode alebo priamo v ošetrovanom víne. Dôkladne homogenizovať masu.

Možné a mierne zvýšenie schopnosti kolmatácie sa viaže na interakciu s komponentami ošetrovaného vína.

ZLOŽENIE

Arabská guma vysokej čistoty v prášku: 100%.

BALENIA

Vrecia po 10 kg.

Tento produkt nie je považovaný za nebezpečný, a teda sa nevyžaduje bezpečnostný list.

EVER S.r.l.

Via Pacinotti, 37 – 30020 Pramaggiore (VE)

T: +39 0421 200 455 | F: +39 0421200460

info@ever.it | www.ever.it



Spoločnosť so systémom kontroly kvality certifikát ISO 9001:2008 certifikát N. IT06/0451.

Výskum, vývoj, výroba a marketing adjuvantov a aditív pre priemysel a nápoje. Sektor EA: 03.