

# ARABIC STAR

Vylepšená arabská guma v roztoku

## VLASTNOSTI

ARABIC STAR je špeciálna arabská guma získaná zo starostlivej selekcie prvotných surovín a z originálneho výrobného procesu, ktorý zlepšuje jej vlastnosti a činí ju účinnejšou pri použití v konečných fázach flašovania, a to vďaka prítomnosti derivátov z bunkových stien kvasiniek.

ARABIC STAR sa odlišuje od iných arabských gúm, pretože je extrémne viac účinná pri zredukovaných dávkach, nezvyšuje index filtrovateľnosti, a teda nespôsobuje problémy kolmatácie počas procesu mikrofiltrácie.

Produkt ARABIC STAR má dôležité enologické vlastnosti:

- prináša dĺžku, objem a mäkkosť;
- pozitívne prispieva k stabilite vínanov;
- je aktívny aj pri zredukovaných dávkach;
- zvyšuje organoleptickú perzistenciu pozitívnych aróm;
- chráni arómy, pričom zvyšuje sviežosť a predlžuje "shelf-life" vín;
- je pripravený na okamžité použitie a môže byť dávkovaný na linke;
- neobsahuje kyselinu citrónovú.

## DÁVKOVANIE A SPÔSOB POUŽITIA

Dávky:

30 - 100 g/hl – podľa typológie produktu.

Poznámka: 100 g/hl produktu ARABIC STAR prináša do vína cca. 4 mg/l SO<sub>2</sub>.

Lepšie je dávkovať produkt ARABIC STAR samostatne alebo spolu s konečnými korekčnými produktami, deň pred mikrofiltráciou alebo flašovaním.

Na stanovenie správnej dávky sa odporúča vykonať laboratórne testy a degustácie.

## ZLOŽENIE

Arabská guma a emulzia derivátov pochádzajúcich z bunkových stien kvasiniek v roztoku demineralizovanej vody, SO<sub>2</sub>.

## BALENIA

Big bag po 1000 kg;  
bandasky po 25 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.