

ARABIC ENOL

Koloidný stabilizátor

VLASTNOSTI

ARABIC ENOL je koloidný stabilizátor na báze čistej arabskej gummy v roztoku, stabilizovanom SO₂.

Čistota komponentov produktu ARABIC ENOL a jeho špecifický proces výroby spôsobujú, že jeho použitie výrazne nemení filtrovateľnosť ošetrovaných vín.

Produkt ARABIC ENOL sa odporúča pretože:

- prináša objem a mäkkosť;
- napomáha stabilite vín, proteínov a fenolov;
- chráni arómy, pričom zvyšuje sviežosť a predlžuje životnosť vín;
- je pripravený na okamžité použitie aj dávkovacími čerpadlami;
- je stabilizovaný bez použitia kyseliny citrónovej.

Produkt ARABIC ENOL predchádza:

- vyzrážaniu farbiacich látok v červených vínach;
- železitému zákalu, pretože sa kombinuje so železitými iónmi a vytvára rozpustné komplexy;
- proteínovému a mednatému zákalu, pretože funguje ako koloid-protektor a bráni vyzrážaniu proteínových látok;
- vyzrážaniu vín; odporúča sa kombinovať toto ošetrenie s produktom METACLAR na zlepšenie jeho účinnosti.
- oxidáciám vďaka prínosu SO₂.

DÁVKOVANIE A SPÔSOB POUŽITIA

ARABIC ENOL sa prevažne používa pre vína určené na flašovanie. Dávkovanie môže byť uskutočnené pred poslednou filtráciou alebo po mikrofiltrácii, pomocou príslušných zariadení, namontovaných na začiatku plničky

Dávky: 25-100 g/hl.

Poznámka: 100 g/hl produktu ARABIC ENOL prináša do vína cca. 4 mg/l SO₂.

ZLOŽENIE

Arabská guma v roztoku demineralizovanej vody, SO₂.

BALENIA

Big BAG po 1000 kg,
sudy po 200 kg,
bandasky po 10 kg a 25 kg
flakóny po 1 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.