

# ARABIC MICRO

## Koloidný stabilizátor

### VLASTNOSTI

ARABIC MICRO je arabská guma v prášku, potravinárskej kvality, získaná z vyselektovaných prvotných surovín. Výrobný proces exaltuje stabilizačné vlastnosti produktu ARABIC MICRO, ktoré sú odvodené od vyváženého mixu polysacharidov.

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

Produkt ARABIC MICRO neobsahuje aditíva a konzervanty a jeho použitie neprináša zmeny v kyslosti vína a obsahu SO<sub>2</sub>.

Produkt ARABIC MICRO je ľahko rozpustný a vďaka svojej čistote vytvára číry roztok bez častíc v suspenzii, pričom umožňuje vyhnúť sa upchatiu filtrov a nežiadúcim sedimentom.

### POUŽITIE

ARABIC MICRO sa používa pre svoje stabilizačné vlastnosti a pre príspevok k organoleptickej vyváženosti vín.

ARABIC MICRO vďaka svojmu komplexujúcemu účinku svojich komponentov umožňuje predchádzať:

- vyvráždaniu 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 vyvráždaniu proteínových látok;
- vyvráždaniu vínanov; odporúča sa kombinovať toto ošetrovanie s produktom METACLAR na zlepšenie jeho účinnosti.

ARABIC MICRO pozitívne prispieva k jemnosti a perzistencii "perlage" perlivých a šumivých vín.

### DÁVKOVANIE A SPÔSOB POUŽITIA

5 - 30 g/hl – podľa potreby použitia.

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

Ak po pridaní produktu ARABIC MICRO má byť ošetrované víno filtrované, tak sa odporúča predtým homogenizovať masu.

### ZLOŽENIE

Arabská guma vysokej čistoty v prášku: 100%.

### BALENIA

Vrecká po 1 kg a 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](mailto:info@ever.it) | [www.ever.it](http://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.