

ARABIC FILTRA

Koloidný stabilizátor

VLASTNOSTI

ARABIC FILTRA je špeciálna arabská guma získaná z pozornej selekcie prvotných surovín a špecifického výrobného procesu pre optimalizáciu "filtrovateľnosti" a exaltovanie senzorických vlastností, pre enologické použitie. ARABIC FILTRA sa odlišuje od iných arabských gúm svojou vhodnosťou pre vína určené na mikrofiltráciu. Enológ, ktorý venuje pozornosť schopnosti kolmatácie vína, sa produktom ARABIC FILTRA vyhne zvýšeniu indexu filtrovateľnosti.

Produkt ARABIC FILTRA okrem svojej vysokej filtrovateľnosti má aj iné dôležité enologické vlastnosti:

- 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;
- neobsahuje kyselinu citrónovú.

DÁVKOVANIE A SPÔSOB POUŽITIA

Použitie produktu ARABIC FILTRA, ako samotného alebo v spojení s produktom METACLAR, je lepšie uskutočniť ho deň pred mikrofiltráciou alebo na začiatku poslednej filtrácie (naplavenie, lentikulárne vrstvy/moduly alebo tangenciálna). Dávkovanie nie je regulované a definuje ho enológ podľa laboratórnych testov a degustácií na báze vlastných cieľov.

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

ZLOŽENIE

Arabská guma v roztoku demineralizovanej vody, SO₂.

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.