

ARABIC PLUS PURE

Koloidný stabilizátor

VLASTNOSTI

ARABIC PLUS PURE je mikrofiltrovateľný roztok cenných arabských gúm, vybavený stabilizačnou schopnosťou voči farbe a koloidom vo víne.

Rozšírená potreba flašovania mladých červených vín núti enológa čeliť možným problémom stability farby a organoleptickej vyváženosti týchto vín.

Produkt ARABIC PLUS PURE rieši tieto problémy pretože:

- zlepšuje stabilitu a inhibuje vyzrážaniu farby;
- účinne kontrastuje disharmóniu tanínov a kyslosti mladých vín;
- prináša objem a mäkkosť;
- nespôsobuje problémy pre filtrovateľnosť;
- môže sa pridať k iným aditívam pre stabilitu vín;
- vyvíja pozitívny účinok na "perlage" v procese sekundárnej fermentácie pri výrobe šuminých vín, ako vo fľaši, tak aj v autokláve;
- pôsobí ako koloid-protektor a bráni vyzrážaniu nestabilných proteínov;
- kombinovaním sa so železitými iónmi predchádza železitému zákalu;
- môže byť dávkovaný na linke (napr.: DOSALINE).

DÁVKOVANIE A SPÔSOB POUŽITIA

Produkt ARABIC PLUS PURE je v kvapalnej forme, a preto môže byť použitý príslušnými programovateľnými dávkovačmi alebo priamo do ošetrovaného vína. Použitie produktu ARABIC PLUS PURE minimálne ovplyvní filtrovateľnosť vína a umožní jeho následnú mikrofiltráciu pred flašovaním.

Dávky:

40-70 g/hl

Poznámka: 50 g/hl produktu ARABIC PLUS PURE prináša do vína cca. 2 mg/l SO₂.

ZLOŽENIE

Arabská guma ľavotočivá v roztoku demineralizovanej vody, SO₂.

BALENIA

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.