

ARABIC PLUS

Koloidný stabilizátor

VLASTNOSTI

ARABIC PLUS je stabilizujúci koadjuvant na báze čistej arabskej gummy, stabilizovanej SO₂.

ARABIC PLUS pozitívne pôsobí na organoleptické vlastnosti vína, pričom tlmí ich prebytočnú tanínovosť a kyslosť a obohatí ich o telo, objem a mäkkosť.

ARABIC PLUS neobsahuje kyselinu citrónovú, a preto nezvyšuje kyslosť ošetrovaného vína.

ARABIC PLUS zlepšuje organoleptické vlastnosti a stabilitu vína, pretože umožňuje predchádzať:

- 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 vínanov; odporúča sa kombinovať toto ošetrovanie s produktom METACLAR na zlepšenie jeho účinnosti.
- oxidáciám vďaka prínosu SO₂.

DÁVKOVANIE A SPÔSOB POUŽITIA

Produkt ARABIC PLUS je v kvapalnej forme, a preto môže byť použitý príslušnými programovateľnými dávkovačmi alebo priamo do ošetrovaného vína. Synergia produktu ARABIC PLUS s koloidmi vína, spolu s inými kolaterálnymi faktormi (napr.: nízka teplota), môže zmeniť filtrovateľnosť predovšetkým pri vyšších dávkach.

Dávka:
40-70 g/hl

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

ZLOŽENIE

Arabská guma v roztoku demineralizovanej vody, SO₂.

BALENIA

Big bag po 1000 kg,
bandasky po 10 a 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.