



ARABAN®

GOMA ARÁBICA PARA ESTABILIZAÇÃO COLOIDAL DOS VINHOS

COMPOSIÇÃO



Goma arábica (E414) 20,5%, ácido cítrico anidro (E330) 3,5%, anidrido sulfuroso (E220) 0,5% e água desmineralizada q.b. a 100%.

CARACTERÍSTICAS



A goma arábica é um polissacarídeo complexo, com elevado peso molecular e grande poder estabilizante, em relação às precipitações coloidais.

ARABAN® é obtida de matérias-primas seleccionadas, sem impurezas, com aspecto límpido e claro.

O anidrido sulfuroso presente na forma molecular, contribui para prevenir as oxidações, o ácido cítrico, complexando o ferro, ajuda a prevenir as precipitações fosfato férricas (casse branca). A solução é estéril. Sendo um coloide hidrófilo estável, a ARABAN® forma uma espécie de camada protectora à volta dos coloides hidrófobos, não permitindo que estes últimos se agreguem e provoquem turbidez no vinho.

APLICAÇÕES



ARABAN® é utilizada como coloide protetor e, portanto, possui uma acção preventiva em relação às precipitações coloidais dos vinhos, tais como as alterações de diversas casses: férrica, cúprica, proteica e fosfato férrica; a ARABAN® também possui uma acção protetora, relativamente às precipitações das substâncias corantes.

Estabilizando o estado coloidal de forma eficaz, melhora-se a sensação de redondez e suavidade na boca.

A elevada pureza do produto permite efectuar dosagens elevadas, sem alterar os índices de filtrabilidade dos vinhos.

A adição de ARABAN® deve ser feita preferencialmente em vinhos limpos e pouco antes do engarrafamento.

O uso de ARABAN® deve respeitar as Normas nacionais e legais em vigor.



ARABAN®

GOMA ARÁBICA
PARA ESTABILIZAÇÃO COLOIDAL DOS VINHO



INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

ARABAN® é uma solução pronta a usar. Adicionar directamente ao produto a tratar assegurando uma adequada homogeneização.
Utilizar ARABAN® apenas em vinhos proteicamente estáveis.



DOSES

25-100 g/hl em vinhos brancos e tintos.
AVISO: 100 g/hl de ARABAN® cedem ao vinho 5 mg/l de anidrido sulfuroso e 35 mg/l de ácido cítrico.



EMBALAGEM

Bilha de 25 kg e IBC de 300 ou 1.000 kg.



CONSERVAÇÃO

Conservar em local fresco e seco, fechar cuidadosamente a embalagem depois de aberta.



IDENTIFICAÇÃO DOS PERIGOS

De acordo com a Norma em vigor, o preparado é classificado: não perigoso.

Está conforme o Codex Enológico Internacional, versão em vigor.