



# ARABAN® SUPER

GOMA ARÁBICA LEVÓGIRA  
PARA ESTABILIZAÇÃO COLOIDAL DOS VINHOS

## COMPOSIÇÃO



Goma arábica levógira 21%, anidrido sulfuroso 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® SUPER é obtida de matérias-primas seleccionadas, provenientes da Acácia Verek. A qualidade desta goma arábica é a única prevista pelo Codex Oenologique International: as propriedades enológicas desta goma são decididamente mais interessantes do que as provenientes de outras matérias-primas encontradas no mercado.

O processo de produção respeita a integridade do polissacarídeo, por isso a solução apresenta-se com uma ligeira turbidez.

O anidrido sulfuroso presente na forma molecular, contribui para a prevenção das oxidações e mantém a solução estéril (*é portanto possível adicionar após microfiltração*).

Sendo um coloide hidrófilo estável, ARABAN® SUPER forma uma camada protectora à volta dos coloides hidrófobos, não permitindo que estes últimos se agreguem e provoquem turbidez no vinho. De particular interesse para o efeito estabilizante, é a presença de uma fracção proteica ligada aos polissacarídeos, fracção que é típica da goma-arábica que provém da *Acácia verek*. Esta fracção permite incrementar a complexidade coloidal do vinho, melhorando as características sensoriais ligadas aos aspectos reológicos do vinho (redondez e suavidade na boca) e constitui sobretudo, um eficaz suporte às substâncias aromaticamente activas.

## APLICAÇÕES



ARABAN® SUPER é utilizada como coloide protector e, portanto, possui uma acção preventiva em relação às precipitações coloidais dos vinhos, tais como as alterações de diversas casses: férrica, cúprica e ligeiríssimas instabilidades proteicas; mas a ARABAN® SUPER, tem uma acção essencialmente eficaz sobre as precipitações das substâncias corantes.

A adição de ARABAN® SUPER, tem que ser feita de preferência em vinhos limpos, pouco antes ou durante o engarrafamento, porque eventuais tratamentos posteriores, resultariam dificultosos e reduziriam o poder estabilizante da goma arábica.

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



# ARABAN® SUPER

GOMA ARÁBICA LEVÓGIRA  
PARA ESTABILIZAÇÃO COLOIDAL DOS VINHO

## INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO



ARABAN® SUPER é uma solução pronta a usar. Adicionar directamente ao produto a tratar assegurando uma adequada homogeneização; é aconselhada a adição de ARABAN® SUPER após microfiltração, utilizando sistemas de dosagem em linha DOSARABAN®.  
Utilizar ARABAN® SUPER apenas em vinhos proteicamente estáveis.

## DOSES



25 - 100 g/hl em vinhos brancos e tintos.  
**AVISO:** 100 g/hl de ARABAN® SUPER cedem ao vinho 5 mg/L de anidrido sulfuroso.

## 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.