

ARABIC FILTRA

Estabilizante Coloidal

CARACTERÍSTICAS Y APLICACIONES

ARABIC FILTRA es una goma arábiga especial obtenida a partir de una atenta selección de las materias primas y de un específico proceso productivo para optimizar la "filtrabilidad" y exaltar las características para su uso enológico.

ARABIC FILTRA se diferencia de las otras gomas por su idoneidad para los vinos destinados a la microfiltración. El enólogo, atento al poder colmatante del vino, con ARABIC FILTRA evita el aumento de los Índices de Filtrabilidad.

ARABIC FILTRA además de su elevada filtrabilidad presenta otras características enológicas importantes:

- Aporta volumen y suavidad
- Coadyuva a la estabilidad tartárica, proteica y fenólica
- Protege los aromas aumentando la frescura y la longevidad de los vinos
- Está listo para usar incluso con bombas dosificadoras
- No contiene ácido cítrico

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

La utilización de ARABIC FILTRA, solo o en combinación con METACLAR, es preferible efectuarla el día anterior a la microfiltración o antes de la última filtración (por aluvionado, placas/cartuchos lenticulares o tangencial).

La dosis no está reglamentada y la establece el enólogo en base a sus propios objetivos a través de pruebas de laboratorio y catas.

Nota: 100 g/hL de ARABIC FILTRA aportan al vino alrededor de 4 mg/L de SO₂

COMPOSICIÓN

Goma arábiga en solución de agua desmineralizada, Anhídrido sulfuroso

ENVASES

Big-bag 1000 kg
Jerrican 25 kg

Este producto no es considerado peligroso por tanto no necesita hoja de datos de seguridad.