



BIOTECHNOLOGICAL USE OF NATURE

M 7.5.06 Rev. 6 del 20/01/2020

La scheda si aggiorna solo in caso di modifiche al prodotto

ARABICUM L

STABILIZZANTE DELLA LIMPIDEZZA E DEL COLORE DEI VINI
ESALTATORE DEL GUSTO

È una soluzione colloidale filtrata sterile, a bassissimo potere ed elevatissimo potere protettivo, proveniente dalla lavorazione delle più selezionate varietà di gomma arabica a purezza farmaceutica, precisamente il tipo ACACIA KORDOFAN la migliore in assoluto e la più pregiata.

Il sistema di stabilizzazione e lavorazione ha permesso di ottenere una soluzione intatta dal punto di vista della polimerizzazione, ciò è stato possibile in quanto si è rispettato totalmente il reticolo eteropolisaccaridico altamente ramificato e globulare proprio della molecola.

Il peso della gomma Arabica varia da 400.000 a 1.000.000 Dalton, tale peso molecolare tende a diminuire con l'aumento delle filtrazioni, valori più alti di peso molecolare sono tipici del tipo originale KORDOFAN.

A tale proposito la soluzione di Gomma Arabica è stata filtrata due volte e a freddo, fino al grado sterile, grazie ad un processo industriale molto esclusivo.

APPLICAZIONE: protezione colloidale nei confronti di intorbidanti tipo proteine, polifenoli, antociani e metalli.

Incremento e ripristino del contenuto colloidale dei vini anche dopo filtrazioni strettissime e "snervanti", con conseguente miglioramento del gusto e del corpo.

Migliora la persistenza e l'uniformità del perlage nei vini spumanti e frizzanti.

Data l'elevata concentrazione può sostituire l'uso dell'acido meta tartarico in quei vini che debbano essere sottoposti a pastorizzazione, mantenendone intatte le caratteristiche di freschezza e limpidezza nel tempo.

Infatti, con il calore l'azione anticremore dell'acido meta tartarico tende ad annullarsi, con conseguente rottura degli equilibri colloidali.

COMPOSIZIONE:	22%	Gomma Arabica purissima tal quale
	0,5%	Anidride solforosa
	q.b. 100%	Acqua demineralizzata

SCADENZA: il prodotto pur conservandosi bene per lungo tempo in ambiente buio e fresco ha un periodo di scadenza entro 24 mesi dalla data di produzione indicata nel lotto.

USO: Essendo un colloidale protettore a carica elettropositiva, l'aggiunta va effettuata sui vini perfettamente limpidi, dopo l'ultima filtrazione con farine fossili e cellulosa, oppure precedente all'ultima filtrazione a strati prima della membrana. Questa Gomma Arabica essendo perfettamente sterile e a PH ecocompatibile, può essere aggiunta direttamente in riempitrice durante la fase di imbottigliamento.

20-40 gr/hl come preventivo delle precipitazioni colloidali

10-20 gr/hl come amplificatore e stabilizzatore nel tempo dell'azione dell'acido meta tartarico.

80 e più gr/hl per conferire morbidezza e persistenza al gusto.

Prodotto per uso enologico secondo Reg.Ce 1493/99

I valori di questa scheda-prodotto sono indicativi.

UNI EN ISO 9001:2015



SISTEMA DI GESTIONE
QUALITÀ CERTIFICATO

CRCBIOTEK SRL

Area ind.le Ponte Giulio, snc 05018 Orvieto (TR) - Tel. 0763.31.61.15 – fax. 0763.34.95.60 – e-mail. info@crcbiotek.it