



A. FREITAS VILAR

FILTRAÇÃO / SULFITANTES /
CLARIFICANTES / ESTABILIZANTES
/ LEVEDURAS / BIOTECNOLOGIA /
ENZIMAS / NUTRIENTES / TANINOS

ESTABILIZANTE DE BEBIDAS ARABIGUM

Características:

ARABIGUM é uma solução de gomas-arábicas extraídas das Acácias do tipo Verek ou Senegal (originária do Sudão) estabilizada com SO₂. A **ARABIGUM** apresenta elevada eficácia na estabilização dos vinhos contra as precipitações de tipo coloidal.

ARABIGUM exerce uma ação protetora e estabilizante sobre os coloides hidrófilos do vinho, evitando que se aglutinem impedindo assim o aparecimento de turbidez e depósitos de natureza coloidal, prevenindo precipitações e turvações devidas a casses férrica, cúprica ou proteica.

Usando **ARABIGUM** com o ácido meta-tartárico **Oltre 40** melhora de modo notável a ação contra as precipitações de bitartrato de potássio, prolongando no tempo a sua eficácia.

Vantagens do uso de **ARABIGUM**:

- Estabilização superior da matéria corante em vinhos tintos;
- Prevenção das precipitações de cristais de tartarato;
- Estabilização coloidal em vinhos tintos, brancos e rosés;
- Diminuição da adstringência;
- Aumento da sensação de redondez e do volume de boca;

Certificado de Qualidade:

Os produtos que comercializamos são para o uso em enologia e estão listados na OIV para diretiva 2008/84/CE conforme o Códex Enológico Internacional pelo Reg. CE 606/2009.

Os materiais usados para a produção do produto final não contêm Organismos Geneticamente Modificados (OGM's) nem sujeito a radiação ionizante.

O produto comercializado não foi produzido com alimentos ou seus derivados que representam a maioria das reações alérgicas e intolerâncias nos seres humanos conforme listado no Reg. 1169/2011.

Dose de utilização:

10 - 30 g/hL	Estabilização tartárica*
30 - 50 g/hl	Estabilização proteica e casse cúprica
50 - 80 g/hl	Estabilização de matéria corante
50 - 100 g/hl	Impedir casse férrica
50 - 150 g/hl	Amaciar e arredondar

*Com ácido metatartárico Oltre 40 E414

Instruções de utilização:

Adicionar **ARABIGUM** diretamente ao vinho depois da última filtração ou durante o engarrafamento por intermédio de uma bomba doseadora. No caso de uma filtração posterior, adicionar ao vinho 48 horas antes da filtração.

Antes da aplicação deve ser realizado um ensaio para se determinar a dose ideal.

Apresentação:

Embalagem de 25 Kg

Embalagem de 1100 Kg

Conservação:

Armazenar a embalagem num local seco e fresco, longe de fontes de calor.

Uma vez aberta a embalagem deve ser usada rapidamente.

FTARABIGUM21062022

Sede:

Rua da Fraternidade Operária 27 A/B
1950-137 Lisboa
Telf. : 218681160
geral.lisboa@afreitasvilar.com

Laboratório:

Rua Francisco Artur Martins 2 RC
5070-050 Alijó
Telf. : 259095809
lab@afreitasvilar.com