



# ARABAN®

GOMMA ARABICA  
PER LA STABILIZZAZIONE COLLOIDALE DEI VINI

## COMPOSIZIONE



Gomma arabica (E 414) 20,5 %, Acido citrico (E 330) 3,5%, Anidride solforosa (E 220) 0,4 %, Acqua demineralizzata q.b. a 100 %.

**Contiene solfiti.**

## CARATTERISTICHE



La gomma arabica è un polisaccaride complesso ad elevato peso molecolare, con spiccato potere stabilizzante nei confronti delle precipitazioni colloidali, utilizzato nell'industria dolciaria ed alimentare.

ARABAN® è ottenuto da materie prime selezionate, privo di impurezze, di aspetto limpido e colore chiaro. L'anidride solforosa presente in forma molecolare contribuisce a prevenire le ossidazioni, mentre l'acido citrico, complessando il ferro, aiuta a prevenire le precipitazioni fosfato-ferriche (casse bianche). La soluzione è da considerarsi sterile e quindi non apporta inquinamenti microbici al vino. ARABAN® essendo colloidale idrofilo stabile, forma una sorta di strato protettivo intorno ai colloidi idrofobi che non sono perciò più in grado di aggregarsi e quindi di provocare intorbidimento del vino.

## IMPIEGHI



ARABAN® è impiegato come colloidale protettore e come tale previene le precipitazioni colloidali dei vini come ad esempio le alterazioni provocate dalle diverse "casse": ferrica, rameosa, proteica e fosfato ferrica; inoltre ARABAN, svolge azione protettiva nei confronti delle precipitazioni di sostanze coloranti. In questo modo lo stato colloidale viene stabilizzato in maniera efficace, concorrendo alla stabilità tartarica e migliorando le sensazioni organolettiche di rotondità e morbidezza. ARABAN® agevola e prolunga l'azione dell'acido metatartarico META V® ed è compatibile con V CMC. La particolare purezza del prodotto permette di effettuare dosaggi elevati senza modificare gli indici di filtrabilità del vino.

L'aggiunta di ARABAN® deve avvenire preferibilmente sui vini limpidi, poco prima dell'imbottigliamento, poiché eventuali trattamenti successivi risulterebbero difficoltosi e ridurrebbero il potere stabilizzante della gomma arabica.

**Per l'impiego di ARABAN® attenersi alle norme di legge vigenti in materia.**



# ARABAN®

GOMMA ARABICA  
PER LA STABILIZZAZIONE COLLOIDALE DEI VINI



## MODALITÀ D'USO

ARABAN® è una soluzione pronta all'uso. Aggiungere direttamente alla massa assicurando una adeguata omogeneizzazione; particolarmente indicati sono i sistemi di dosaggio proporzionali "on-line" di Juclas: il portatile o il DOSARABAN.



## DOSI

Da 25 a 140 g/hL (limite legale CEE) nei vini bianchi e rossi.  
Avvertenza: 100 g/hL di ARABAN® apportano al vino 4 mg/L di anidride solforosa e 35 mg/L di acido citrico.



## CONFEZIONI

Taniche da 10 e 25 kg.  
Fusti da 200 kg e 300 kg, IBC da 1000 kg.



## CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco ed asciutto. Richiudere accuratamente le confezioni aperte.



## PERICOLOSITÀ

In base alla normativa europea vigente il prodotto è classificato: non pericoloso.