



# ARABAN® SPRAY DRY

GOMMA ARABICA  
PER LA STABILIZZAZIONE COLLOIDALE DEI VINI

## COMPOSIZIONE



Gomma arabica (E 414) purificata ed essiccata con processo spray dry.

## 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® SPRAY DRY, ottenuta da materie prime selezionate provenienti da Acacia verek, è levogira, priva di impurezze e di residui di pesticidi. La sua preparazione non prevede trattamenti chimici né enzimatici nella purificazione. L'essiccazione avviene attraverso la tecnica "spray dry" che consente un elevato rispetto per la struttura della molecola e una sua pronta reidratibilità. L'avanzato processo di produzione permette di conservare integra la frazione dell'eteropolisaccaride, legato alle proteine, vere responsabili dell'effetto stabilizzante e colloidale-protettore.

ARABAN® SPRAY DRY in questo modo è in grado di agire come colloidale idrofilo stabile: forma una sorta di strato protettivo intorno ai colloidali idrofobi, che non sono perciò più in grado di aggregarsi e quindi di provocare intorbidimento del vino.

## IMPIEGHI



ARABAN® SPRAY DRY è impiegata in enologia come colloidale protettore e come tale previene le precipitazioni colloidali (ad esempio le alterazioni provocate dalle diverse "casse": ferrica, rameosa, proteica e fosfato ferrica); inoltre ARABAN® SPRAY DRY svolge azione protettiva nei confronti delle precipitazioni di sostanze coloranti. Quindi lo stato colloidale viene stabilizzato in maniera efficace, migliorando la sensazione tattile di rotondità e morbidezza sul palato.

La gomma arabica, inoltre, agevola e prolunga l'azione dell'acido metatartarico META V®. L'aggiunta di ARABAN® SPRAY DRY deve avvenire preferibilmente sui vini limpidi, poco prima dell'imbottigliamento, poiché eventuali trattamenti successivi risulterebbero difficoltosi e ridurrebbero il potere stabilizzante della gomma arabica. Agendo da colloidale protettore ha un'interazione con le sostanze proteiche, di conseguenza il dosaggio è consigliato su prodotti stabili dal punto di vista proteico.

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



# ARABAN® SPRAY DRY

GOMMA ARABICA  
PER LA STABILIZZAZIONE COLLOIDALE DEI VINI



## MODALITÀ D'USO

Diluire ARABAN® SPRAY DRY 1:5 in acqua fredda o tiepida (non calda!); la solubilità del prodotto consente, se necessario, di fare delle soluzioni di gomma arabica al 40% in acqua fredda e fino al 50% in acqua tiepida. Una volta disciolta la soluzione è pronta all'uso e deve essere utilizzata nell'arco di poche ore; aggiungere quindi al vino assicurando una adeguata omogeneizzazione.



## DOSI

Da 5 a 30 g/hl (limite legale CEE) nei vini bianchi e rossi. Tener presente che 20 g/hl di ARABAN® SPRAY DRY corrispondono a circa 100 g/hl di ARABAN® SUPER.



## CONFEZIONI

Sacchetti in poliacoppiato da 500 g e sacchi da 25 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.