

Superneostabil SL

Características:

La goma arábica es un exudado natural que segregan los árboles del tipo Acacia. La goma arábica es un hidrocoloide (arabinogalactan tipo II) constituido por un polisacárido ramificado asociado a una fracción protéica.

Esta estructura proporciona a la goma arábica un poder estabilizador frente a los coloides inestables que son los causantes de las partículas en suspensión y de los posos de los vinos.

Superneostabil SL es 100 % goma arábica de Kordofan purificada y atomizada cuya finalidad es la estabilización coloidal de los vinos: prevención de las quiebras metálicas y de la floculación de la materia colorante.

Su poder protector frente a los taninos más rudos atenúa la sensación de astringencia: **Superneostabil SL** proporciona más redondez a los vinos.



Instrucciones de uso:

Preparar una solución en agua fría, 320 g de goma por litro de agua.
Para ello se vierte la goma poco a poco al agua, agitando para conseguir una solución perfecta.
Se aconseja adicionar la solución después de la última filtración y antes del embotellado.

Dosis medias de uso:

20 – 50 g/hl de solución.

Envasado:

Saco de 15 kg.

Conservación:

Almacenar alejado de cualquier fuente de humedad y malos olores.