

ARABINOL® Super Rouge

Arabská guma s dokonalou jemnosťou

Trh neustále hľadá červené vína s ovocným aromatickým profilom a plnou chuťou, s jemnými a sladkými tanínmi. Za účelom získania vín s takýmito vlastnosťami AEB ponúka (ako podporu pri mikrookysličovaní a bâtonnage) prídavok prípravku Arabinol Super Rouge. Tento produkt pozostáva z arabskej gummy s unikátnym koloidným zložením, ktoré je výsledkom starostlivej selekcie suroviny a dodáva vínam jemnosť bez straty tela. Arabinol Super Rouge pochádza zo senegalskej gummy s vysokým obsahom L-arabínózy (viac ako 45 %) a L-ramnózy (viac ako 18 %). Tieto monosacharidy s významnou sladivosťou a zjemňujúcim účinkom robia tento prípravok ideálnym i pre tie červené vína, ktoré obsahujú viac tanínov a dodávajú im príjemný prejav.

Arabinol Super Rouge nepôsobí len pri zvýraznení chuti, ale účinkuje aj na farbu vína, pretože jeho prídavok umožňuje stabilizáciu chromatických komponentov, ktoré v mladých vínach alebo v niektorých špecifických odrodách môžu časom vypadávať.

AEB Group je už viac ako 30 rokov svetovým lídrom v produkcii arabskej gummy na enologické použitie. Vďaka starostlivému výberu suroviny v produkčných plochách si AEB zachováva prvenstvo na trhu s inovatívnymi a unikátnymi produktmi.

Arabská guma je koloid s kyslou reakciou, ktorý sa získava pomocou zárezov vykonaných na rôznych druhoch afrických akácií. Vo svojej prírodnej podobe vyzerá ako zaguľatené, skoro transparentné, nepravidelné šupinky jantárovej farby so sklovitým lomom. Arabská guma, ktorá sa normálne na trhu nachádza, sa skladá z arabínózy, D-galaktózy, kyseliny Dglukurónovej a L-ramnózy, a to v rôznych pomeroch podľa druhu akácie (senegalská alebo seyalská) a miesta pôvodu, keďže zloženie výpotkov ovplyvňuje množstvo dažďových zrážok na produkčných plochách. Arabínóza alebo L(+)-arabínóza Arabínóza je aldóza a tiež pentóзовý monosacharid, ktorý obsahuje 5 uhlíkových atómov a aldehydickú skupinu. Jej meno je odvodené od arabskej gummy, z ktorej bola prvýkrát izolovaná. Má najvyššiu sladivosť spomedzi molekúl tvoriacich arabskú gumu a vzniká biosyntézou glukózy. Vo veľkom množstve sa nachádza v kříku Acacia senegal, ktorý má viac vyvinuté lístie.

Ramnóza

Ramnóza je aldóзовý monosacharid a v prírode sa najčastejšie vyskytuje v podobe L-ramnózy. Je veľmi zaujímavá z hľadiska jemnosti a sladkosti.

Kyselina D-glukurónová

Monosacharid prítomný vo veľkom množstve v niektorých typoch arabskej gummy. Má priemernú zjemňujúcu schopnosť.

Galaktóza

Z pohľadu jemnosti je podobná kyseline glukurónovej, jej pomer v arabskej gummy je zaujímavý z hľadiska zvýšenia jemnosti chuťového vnemu.

ZLOŽENIE

Vodný roztok lavotočivej Arabskej gummy, disiričitan draselný

DÁVKOVANIE

20 – 135 g/hl
100 ml/hl dodáva vínu 4 mg/l SO₂

NÁVOD NA POUŽITIE

Arabinol Super Rouge sa pridáva do už perfektne číreho vína, a to pred alebo po poslednej filtrácii.

Po prídavku tohto preparátu už nemá byť vykonané žiadne ďalšie čírenie.

Pred membránovou filtráciou sa odporúča vykonať test filtrovateľnosti.

SKLADOVANIE

Na suchom a chladnom mieste bez priameho slnečného svitu.

BALENIE

25 kg bandaska

KÓD	3939
BALENIE	C 25



PROFIVIN, s. r. o.

Beckovská 32, SK – 915 01 Nové Mesto nad Váhom
tel.: +421 905 403296, +421 905 892836, +421 917 801930
e-mail: obchod@profivin.sk
web: www.profivin.sk
IČO: 43980881, IČ DPH: SK 2022560661
IBAN: SK28 0900 0000 000 274648306
SWIFT: GIBASKBX

PROFIVIN CZECH s.r.o.

Nové sady 988/2, Staré Brno, CZ – 602 00 Brno
tel.: +421 905 403296, +421 905 892836, +421 917 801930
e-mail: obchod@profivin.cz, enolog@profivin.cz
web: www.profivin.cz
IČO: 09548335, IČ DPH: CZ09548335