



ARABINOL® 30

.....

Stabilisator aus gereinigtem Gummi arabicum

.....



→ TECHNISCHE BESCHREIBUNG

AEB ist weltweit führend in der Herstellung von Gummi arabicum für die Weinherstellung. Herstellung von Gummi arabicum:

1. Die Auswahl und Kontrolle des Gummis erfolgt durch die technischen Dienste in den Produktionsgebieten in der afrikanischen Sahelzone zwischen 11° und 16° nördlicher Breite. Es wird sorgfältig darauf geachtet, dass die Pflanzen, von denen das Exsudat geerntet wird, tatsächlich von Acacia senegal oder Acacia seyal stammen. Dadurch wird ausgeschlossen, dass das aus diesen Pflanzen gewonnene Gummi arabicum mit anderen, weniger geschätzten Gummis vermischt wird. Bei der Auswahl der Rohstoffe werden Pflanzen, die von bestimmten Pilzkrankheiten befallen sind, eliminiert, um zu verhindern, dass unangenehme Geschmacksnoten auf die Weine übertragen werden.
2. Es wird nur Gummi ausgewählt, das die analytischen Anforderungen an Reinheit, Korngröße und Löslichkeit erfüllt, die für die Verwendung in der Önologie erforderlich sind. Anschließend wird er von den Lagern im Herkunftsgebiet an die Fabrik in Frankreich versandt.
3. Sobald das Produkt nach dem Transport vom Qualitätskontrolllabor freigegeben wurde, kann es verarbeitet werden. Das Gummi wird in einer Hammermühle gemahlen und anschließend in einem automatischen Reaktor mit Hochgeschwindigkeitsmischer in Wasser (entmineralisiert, entfärbt und steril gefiltert) aufgelöst. Nach einer mehrstündigen Behandlung wird die Lösung mehrmals durch verschiedene Arten von Filtern gefiltert. Die Endfiltration erfolgt auf sterilen Filterschichten, um sicherzustellen, dass der Gummi nach der Zugabe zum Wein völlig steril und leicht zu filtrieren ist. Das Produkt kann: in flüssiger Form verpackt und verkauft werden; in einem speziellen Zerstäubungsturm unter kontrollierten Bedingungen pulverisiert werden, um seine kolloidalen Eigenschaften beizubehalten und ein Pulverprodukt zu erhalten, das über die Zeit stabil bleibt.

→ ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE MERKMALE

Wässrige Lösung von Gummi arabicum (Akaziengummi), stabilisiert mit Kaliumbisulfit (10 g/hL bringen etwa 0,4 mg/L SO₂).

Merkmale von Gummi arabicum:

Der für den Önologiebereich bestimmte Gummi muss gemäß dem Codex Oenologique International und dem Codex Alimentarius hergestellt werden. Er wird demnach nach Trübung, Farbe, Trockenextrakt, Gehalt an stabilisierenden Zusätzen in der Rezeptur, polarimetrischem Grad, mikrobiologischen Eigenschaften, Stärkegehalt und Schwermetallen bewertet. Nur wenn der Gummi diese Normen erfüllt, erhält er das Gütesiegel für die Verwendung im Weinsektor.

Merkmale von Gummi arabicum: Der für den Önologiebereich bestimmte Gummi muss gemäß dem Codex Oenologique International und dem Codex Alimentarius hergestellt werden. Er wird demnach nach Trübung, Farbe, Trockenextrakt, Gehalt an stabilisierenden Zusätzen in der Rezeptur, polarimetrischem





ARABINOL[®] 30

die verschiedenen Akazienarten, aus deren Exsudat Gummi arabicum gewonnen wird. Die Akazie wird seit jeher in der Landwirtschaft genutzt, da sie dank der Anwesenheit des stickstoffbindenden Rhizobium leguminosarum in ihren Wurzeln den umliegenden Boden bereichert.

Kombiniert man diese Eigenschaft mit der Anwendung der Anbautechnik, bei der das gesamte Abfallmaterial (Blätter, Schoten, Zweigstücke, Blütenstände) derselben Pflanze in der Nähe der Pflanze angepflanzt wird (ca. 2,3 t/ha), so ergibt sich ein Anstieg der N-, Mg- und K-Phosphatmenge im Vergleich zu den unbehandelten Böden. Das Vorhandensein dieser Verbindungen verändert den pH-Wert des Bodens und erhöht die Konzentration und die Löslichkeit der Salze im pflanzennahen Boden und folglich auch den pH-Wert der Lymphe der so behandelten Pflanzen.

Diese Erhöhung führte zu einem Gummi arabicum, das von Natur aus einen höheren pH-Wert aufweist, wodurch seine Weichheit dank der unterschiedlichen Struktur der Kolloidmoleküle erheblich gesteigert wird.

Die wichtigsten Wirkungen von **Arabinol 30**: Verstärkung und Verlängerung der Wirkung von Metaweinsäure; Verhinderung von Trübungen und Ausfällungen in der Flasche; Verbesserung der Geschmacksbalance und Beseitigung von groben Tanninen; Hervorhebung der aromatischen Intensität und Komplexität; Verbesserung der Perlage von Schaumweinen.

→ DOSIERUNG

20-100 g/hL.

→ ANWENDUNGSHINWEIS

Behandeln Sie Weine, die bereits vollkommen klar und konsumfertig sind, oder kurz vor der Endfiltration. Nach der Zugabe von Arabinol 30 darf keine Klärung mehr erfolgen.

→ LAGERUNG UND VERPACKUNG

Kühl und trocken lagern, vor direkter Sonneneinstrahlung und Hitze schützen.

25 kg Netto-Fässer.
230-kg-Fässer netto.
1100 kg netto IBC.

