



ARABINOL[®] HC

Hochkonzentriertes Gummiarabikum



→ TECHNISCHE BESCHREIBUNG

Arabinol HC besteht aus einer Mischung von Gummiarabikum, das aus Acacia Seyal gewonnen wird. Die Akazie wird seit jeher in der Landwirtschaft verwendet, da sie dank der Existenz von Rhizobium leguminosarum auf ihren Wurzeln, die den atmosphärischen Stickstoff binden können, den Boden fruchtbarer macht. Kombiniert man diese Eigenschaft mit der Anwendung der Anbautechnik, bei der alle Abfälle (Blätter, Schoten, Zweige, Blütenstände) entsorgt werden, kann man eine Erhöhung der Stickstoff-, Phosphat-, Mg- und K-Menge erzielen. Das Vorhandensein solcher Verbindungen verändert den pH-Wert des Bodens und erhöht die Konzentration und Löslichkeit von Salzen in der Nähe der Pflanze und folglich auch den pH-Wert der Lymphe.

Durch diese Erhöhung entsteht ein Gummi arabicum mit einem natürlich höheren pH-Wert, was die aufgrund der unterschiedlichen Struktur der Kolloidmoleküle das Erweichungsvermögen deutlich erhöht.

Arabinol HC ist eine Lösung von Gummi arabicum mit einem Anteil von über 33,5 %, die hauptsächlich aus Polysacchariden mit hohem Molekulargewicht besteht, die nach der Hydrolyse Arabinose, Rhamnose und Glucuronsäure herauslösen; chemisch gesehen handelt es sich um eine Kette von D-Galaktose-Einheiten, die mit D-Glucuronsäure-Einheiten verzweigt sind, mit L-Rhamnose- oder L-Arabinose-Einheiten. Zu den Eigenschaften von Gummi arabicum gehört seit jeher seine Funktion als "Schutzkolloid" und damit seine Fähigkeit, in Gegenwart von instabilen kolloidalen Mizellen (Proteine, Eisenphosphat, Kupferschwefel, Tartrate, kolloidale Farbstoffe) von diesen adsorbiert zu werden und deren Agglomeration und die anschließende Ausfällung durch sterische Wirkung verhindern. Auf diese Weise werden unerwünschte Ausfällungen vor allem auf Kosten der Farbstoffe und vieler anderer im Wein vorhandener Verbindungen verhindert.

→ ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE MERKMALE

Wässrige Lösung von Gummi arabicum (Akaziengummi), stabilisiert mit Kaliumbisulfit.

→ DOSIERUNG

Von 20 bis 85 g/hL.

→ ANWENDUNGSHINWEIS

Behandeln Sie Weine, die bereits vollkommen klar und konsumfertig sind, oder kurz vor der Endfiltration.

→ LAGERUNG UND VERPACKUNG

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

25 kg Netto-Fässer.

250 kg net drums.

1200 kg net IBC.

