






STABILISIERUNGSMITTEL

AROMAGUM

Bewahrung der aromatischen Frische des Weins

	<p>ZUSAMMENSETZUNG Eine wässrige Lösung, die Gummiarabicum (20,5 %) und Schwefeldioxid (0,3 % ± 0,1 %) enthält.</p>
	<p>ALLGEMEINE EIGENSCHAFTEN Aromagum kann nicht nur pigmentierte Verbindungen stabilisieren, sondern auch mit aromatischen Substanzen im Wein durch Bildung chemischer Bindungen interagieren. Infolgedessen können Änderungen der Flüchtigkeit und der Migrationsgeschwindigkeit einiger dieser aromatischen Verbindungen die Wahrnehmung sowohl von Aromen als auch von Geschmack direkt beeinflussen. Experimente der Abteilung für Pflanzenproduktion der Universität Mailand haben gezeigt, dass durch den Hydrolyseprozess während der Herstellung von Aromagum ein Gummiarabicum erhalten wird, das sehr aktiv mit aromatischen Verbindungen interagiert, wodurch die Wahrnehmung von frischen, süßen und fruchtigen Aromen verstärkt wird. Diese Frische kann nach der Abfüllung auch unter nicht optimalen Lagerbedingungen ein Jahr oder länger erhalten bleiben. Aromagum hat bei Verwendung mit den empfohlenen Dosierungen nur eine geringe Verschmutzungswirkung auf die Filtrationsmembranen und kann dem Wein vor der Mikrofiltration zugesetzt werden. Das Fehlen von Verunreinigungen und das Vorhandensein von Schwefeldioxid in der Zubereitung ermöglicht die Zugabe auch nach Mikrofiltration, ohne dass die Gefahr einer mikrobiologischen Kontamination oder einer Veränderung der visuellen Eigenschaften des Weins besteht.</p>
	<p>ANWENDUNG</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Erhaltung der aromatischen Frische von Weiß-, Rot- und Roséweinen sowie Schaumwein nach dem Charmat-Verfahren. ▪ Verhinderung der Ausfällung instabiler Kolloide.
	<p>DOSIERUNG</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 50-100 ml / hl (0.5-1.0 gal/1,000 gal) <p>Die Zugabe von 100 ml / hl (1 gal / 1000 gal) erhöht den SO₂-Gehalt um etwa 3 mg / l.</p>
	<p>GBRAUCHSANWEISUNG Fügen Sie Aromagum zu klarem, perfekt geklärtem und filtriertem Wein hinzu, der zur Abfüllung bereit ist. Bei den empfohlenen Dosierungen hat Aromagum eine mäßige Verstopfungswirkung auf die Filtrationsmembranen und kann daher vor der Mikrofiltration dem Wein zugesetzt werden. Bei höheren Dosierungen kann es zu Verstopfungen der Filtereinsätze kommen. Es wird daher empfohlen, es nach der letzten Filtration mit einem aromatischen Dispenser hinzuzufügen. Labortests werden empfohlen, um die richtige Dosierung, die Effektivität der Stabilisierung und den Einfluss auf die Filtrierbarkeit zu bestimmen.</p>
	<p>VERPACKUNG UND LAGERUNG 10 kg, 20 kg, 1000 kg</p> <p>Ungeöffnete Verpackung: Vor Licht geschützt an einem kühlen, trockenen und gut durchlüfteten Ort aufbewahren. Geöffnete Verpackung: Wie oben angegeben sorgfältig wieder verschließen und aufbewahren.</p>
	<p>KONFORMITÄT Das Produkt wurde aus Rohmaterial gefertigt, welches den folgenden Spezifikationen entspricht: Regulation (EU) N. 231/2012 Codex OEnologique International</p> <p>Für die Weinherstellung zugelassenes Produkt gemäß: Reg. (EU) N. 2019/934</p>

Die angegebenen Hinweise basieren auf unseren derzeitigen Kenntnissen und Erfahrungen, entbinden den Anwender jedoch nicht von der Einhaltung der notwendigen Sicherheitsvorkehrungen oder von der Verantwortung für die ordnungsgemäße Verwendung des Produkts.