

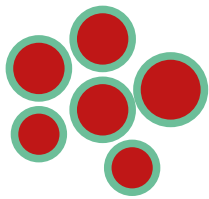
# MAXIGUM PLUS

## Hohe stabilisierende Wirkung und maximale Anwendungsfreundlichkeit

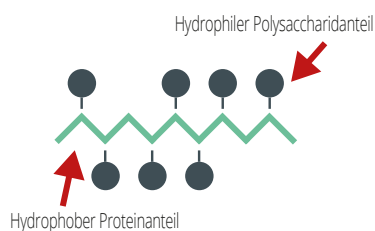
*Gummi arabicum wird seit langem in der Oenologie verwendet, um Trübungen und die Bildung von Niederschlägen durch instabile Farbkolloide vorzubeugen. In den letzten Jahren wurden große Fortschritte in der Kenntnis der Wirkmechanismen des Gummi Arabicums und bei der Entwicklung von Produktionsverfahren erzielt, die es ermöglichen, Produkte zu erhalten, die für die önologische Anwendung besser geeignet sind.*

### MECHANISMUS DER FARBSTABILISIERUNG MIT GUMMI ARABICUM

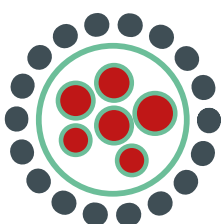
**INSTABILE FARBE**  
(hydrophobes Aggregat)



**GUMMI ARABICUM**



**LÖSLICHER KOMPLEX**  
**GUMMI ARABICUM – FARBE**



### GUMMI ARABICUM: EIN NATÜRLICHES POLYSACCHARID

Bestehend aus einer komplexen Mischung von Glykoproteinen und Polysacchariden, die reich an Galactose und Arabinose sind, ist Gummi arabicum ein Exsudat aus Sträuchern der Arten *Acacia senegal* und *Acacia seyal*. Das Exsudat, wird von der Pflanze produziert, um die Schnitte zu heilen, die absichtlich dem Stamm und den Zweigen zugefügt wurden. Es wird gesammelt, getrocknet, von Verunreinigungen gereinigt und anhand der Farbe selektioniert. Die so erhaltenen Knollen sind der Rohstoff, aus dem das Gummi arabicum für önologische Zwecke und Lebensmitteln im Allgemeinen gewonnen wird.

### WIE STABILISIERT GUMMI ARABICUM DIE FARBE?

Gummi arabicum interagiert mit Inhaltsstoffen des Weins über Mechanismen, die mit seiner Molekülstruktur zu tun haben, welche aus einem hydrophilen Polysaccharidanteil und einer hydrophoben Proteinfraktion besteht. Durch chemische Affinität bindet sich die Proteinfraktion an den instabilen Farbstoff des Weins, welcher durch schwer lösliche hydrophobe Aggregate gebildet wird. Der Polysaccharidanteil andererseits erzeugt eine hydrophile Schicht um diese Aggregate und erhöht dadurch ihre Löslichkeit.

### WARUM IST DAS GUMMI ARABICUM VEREK FÜR DIE FARBSTABILISIERUNG AM WIRKSAMSTEN?

Von den bei der Weinherstellung verwendeten Gummi Arabicums ist Verek jenes, das den höchsten Proteinanteil aufweist und daher effizienter mit instabilem Farbstoff interagiert.

Verek Gummi arabicum hat aber weiters auch eine umfangreiche Polysaccharidfraktion, die ihm eine stark stabilisierende Wirkung verleiht, gleichzeitig aber die Filtration erschwert. Die Anwendung eines Hydrolyseverfahrens, selbst wenn nur partiell, kann die Filtrierbarkeit des Gummi Arabicums jedoch erheblich verbessern, allerdings auf Kosten der Wirksamkeit.

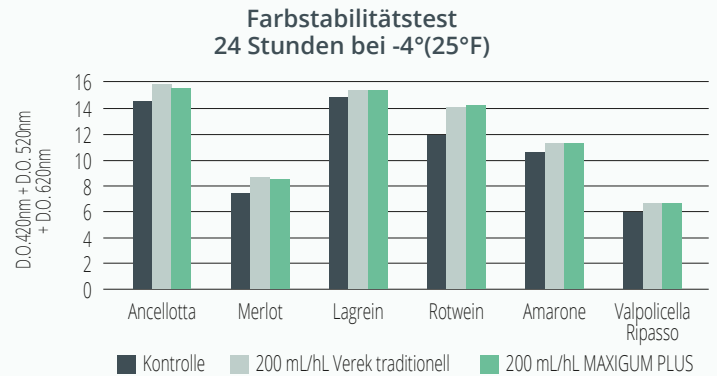
# MAXIGUM PLUS

## Hohe stabilisierende Wirkung und maximale Anwendungsfreundlichkeit

### WAS IST MAXIGUM PLUS?

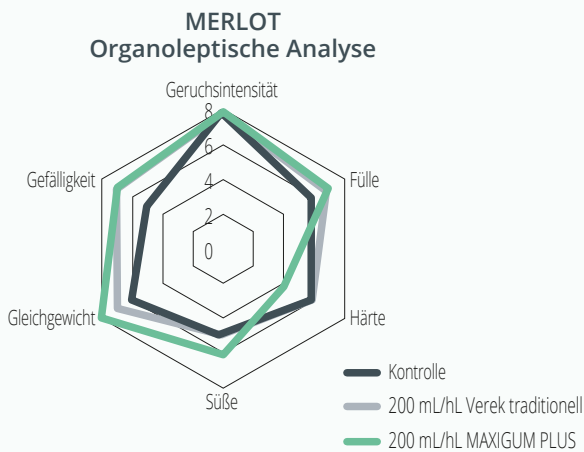
Maxigum® Plus ist ein Stabilisator auf der Basis von Gummi arabicum Verek und Mannoproteinen und wurde entwickelt, um die Farbstabilisierung auf einfache und sichere Weise sicherzustellen.

Die Wirksamkeit und Anwendungsfreundlichkeit von Maxigum Plus hängt vom Verarbeitungsprozess des Gummi Arabicums ab, das nachdem es gelöst und gereinigt wurde, unter Bedingungen, die seine ursprünglichen Größe beibehalten, mit einem innovativen System filtriert wird, das die dreidimensionale Struktur verändert und es dadurch mikrofiltrierbar macht. Mannoproteine verstärken die stabilisierende Wirkung des Gummis und tragen zum organoleptischen Gleichgewicht des Weines bei.



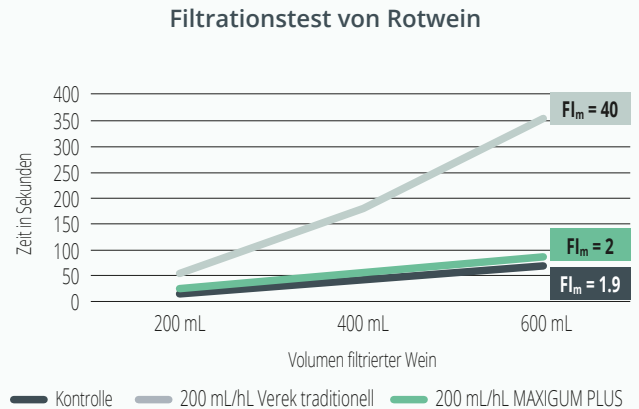
### STABILISIERENDE WIRKUNG

Maxigum Plus hat aufgrund des hohen Molekulargewichts des Gummis und der synergistischen Wirkung der Mannoproteine eine große Stabilisierungsfähigkeit.



### ORGANOLEPTISCHER EFFEKT

In Weinen, die reich an trockenen und adstringierenden Tanninen sind, stellt Maxigum Plus ein angemessenes Geschmacksgleichgewicht wieder her, sorgt für Geschmeidigkeit und verringert das Gefühl der Härte.



### FILTRIERBARKEIT

Maxigum Plus kann vor der Mikrofiltration ohne Einschränkung durch die Dosierung oder Porengröße des Filters zugegeben werden. Herkömmliche Verek Gummis besitzen diesen Vorteil nicht.

**enartis**

Inspiring innovation.

Deutschland & Österreich

Mobile: +43 660 60 22 964

miklos.jobbagy@enartis.com

www.enartis.com