

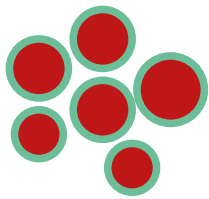
MAXIGUM PLUS

Rendkívül hatékony,
felhasználóbarát stabilizálószer

A gumiarábikumot évek óta használják a borkészítés során a zavarosodások és az instabil színyanyagok okozta kicsapódások megelőzésére. Az elmúlt időszakban jelentős előrelépés történt a gumiarábikum hatásmechanizmusának megértésében és a borkészítésben még hatékonyabb termékeket biztosító termelési folyamatok fejlesztésében.

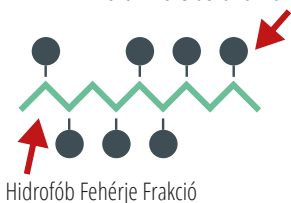
A GUMIARÁBIKUM SZÍNSTABILIZÁLÓ MECHANIZMUSA

INSTABIL SZÍN
(Hidrofób Aggregátum)

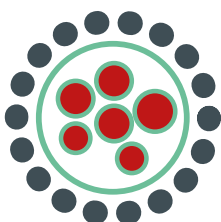


GUMIARÁBIKUM

Hidofil Poliszacharid Frakció



OLDHATÓ KOMPLEX
GUMIARÁBIKUM-ANTOCIANINOK



GUMIARÁBIKUM: TERMÉSZETES POLISZACHARID

A gumiarábikum glikoproteinek és galaktózban és arabinózban gazdag poliszacharidok komplex elegye, amelyet *senegáli és seyal akác* fajokból nyernek ki. A mézgaanyagot, amelyet a törzs és az ágak szándékos sebzésének gyógyítására termel a fa, összegyűjtik, szárítják, megtisztítják a szennyeződésektől, és szín szerint osztályozzák. Ezek a „göbök” a borkészítésben és az élelmiszeriparban használt gumiarábikum előállításához szükséges nyersanyagok.

HOGYAN STABILIZÁLJA A GUMIARÁBIKUM A SZÍNT?

A gumiarábikum hidofil poliszacharid és a hidrofób fehérjét tartalmazó molekulaszerkezetének köszönhetően lép kölcsönhatásba a bor alkotóelemeivel. A kémiai vonzás révén a fehérjefrakció instabil színyanyagokhoz kötődve kevésbé oldható hidrofób aggregátumokat képez. A poliszacharid rész viszont hidofil réteget hoz létre ezek körül az aggregátumok körül, növelve az oldhatóságukat.

MIÉRT HATÉKONYABB A VEREK GUMIARÁBIKUM A SZÍNSTABILIZÁLÁSHOZ?

A borkészítésben használt gumiarábikumok közül a Verek gumiarábikum rendelkezik a legnagyobb fehérje frakcióval; ezért hatékonyabb az instabil színyanyaggal való kölcsönhatásban.

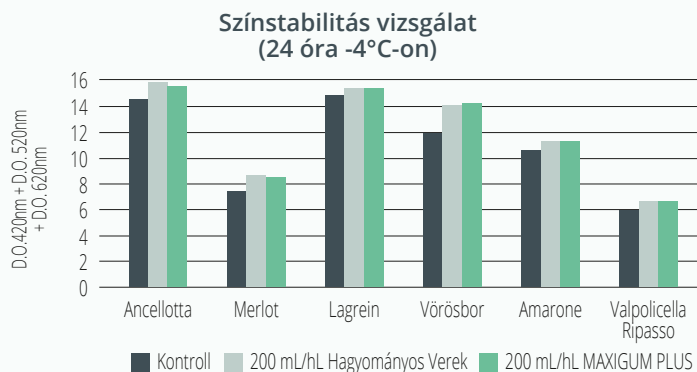
A Verek gumiarábikum magas poliszacharid tartalmának köszönhetően nagyfokú stabilizációs hatással rendelkezik, ugyanakkor ezáltal nehezebben szűrhető. A hidrolízis még részlegesen alkalmazva is, nagymértékben javíthatja a gumiarábikum szűrhetőségét, de ezzel egyidejűleg csökkenti annak stabilizációs hatását.

MAXIGUM PLUS

Rendkívül hatékony, felhasználóbarát stabilizálószer

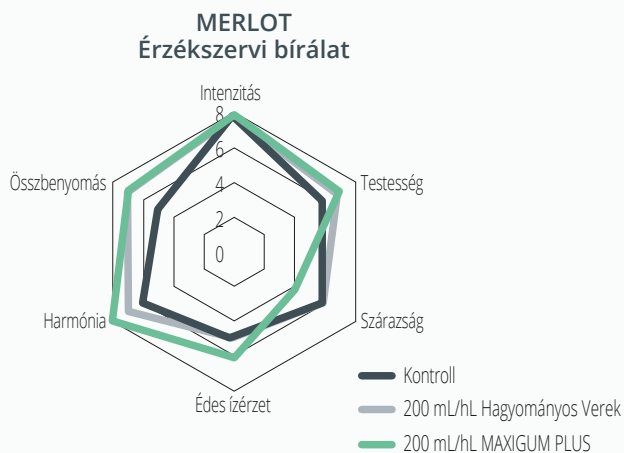
MI AZ A MAXIGUM PLUS?

A Maxigum® Plus egy, az Acacia Verekből nyert gumiarábikum és mannaproteinek elegyéből álló folyékony stabilizálószer. A Maxigum Plus hatékonysága és könnyű használata a gyártási folyamatnak köszönhető. A gumiarábikum egy speciális szűrési technikának köszönhetően úgy válik mikroszűrhetővé, hogy közben megőrzi nagy molekulatömegét és ennek tulajdonítható kiváló stabilizáló hatását. A mannaproteinek tovább növelik a stabilizáló hatást, és hozzájárulnak a bor érzékszervi egyensúlyának fenntartásához.



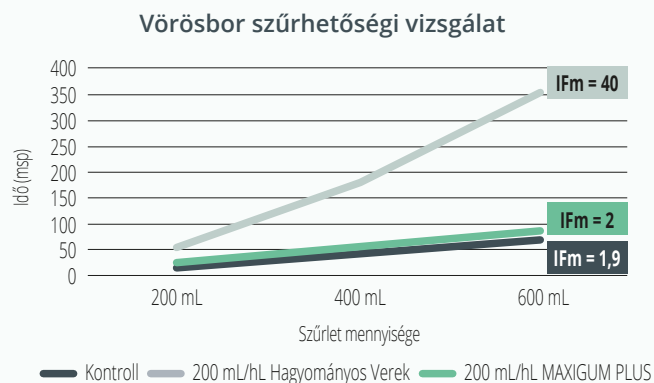
HATÉKONY STABILIZÁCIÓ

A Maxigum Plus nagy molekulatömegének és a mannaproteinek szinergikus hatásának köszönhetően hatékony stabilizációs képességgel rendelkezik.



ÉRZÉKSZERV HATÁS

A szárító, fanyar tanninok által jellemzett borokban a Maxigum Plus lágyítja a száraz, fanyar ízérzetet, növeli az aromakomplexitást, helyreállítva az érzékszervi egyensúlyt.



SZŰRHETŐSÉG

A Maxigum Plus alkalmazható mikroszűrés előtt, a hagyományos Verek gumiarábikumok esetében elengedhetetlen adagolás és szűrési porózitáshatárérték vizsgálatok elvégzése nélkül.

enartis

Inspiring innovation.

Enartis Central Europe

További információ: Iroda: Dominika Sersenova

Tel: +42 191 1955 608 - office@enartis.com

Tanácsadás: Sziksz Veronika - Tel: +36 30 859 2875

veronika.sziksz@enartis.com

www.enartis.com