

GUMMI ARABICUM

Gummi Arabicum wird seit langem in der Önologie verwendet, da es die Bildung von Trübungen und Niederschlägen verhindert, die durch Metalle und instabile Farbstoffe verursacht werden. In den letzten Jahren wurden große Fortschritte beim Verständnis der Wirkungsmechanismen des Gummis und bei der Entwicklung von Produktionsverfahren erzielt, welche zu effizienteren Produkten führen, die sich für die Verwendung im Keller eignen.

LINEARISIERTES VEREK GUMMI ARABICUM UND AUSWIRKUNG AUF DIE FILTRIERBARKEIT

Dank eines innovativen Filtrationsverfahrens, das die Molekularstruktur von kugelförmig zu linear verändert, ist es Enartis gelungen, ein Verek-Gummiarabicum herzustellen, das seine stabilisierende Wirkung beibehält, mikrofiltrierbar ist und den Filtrationsindex des Weins konstant hält.

WIRKUNGSMECHANISMUS von linearisiertem Gummi Arabicum gegenüber herkömmlichem Gummi:

LINEARISIERTES GUMMI ARABICUM



TRADITIONELLES GUMMI ARABICUM



Der mit linearisierten Gummi Arabicum Verek stabilisierte Farbkomplex hat ein geringeres Gesamtvolumen und ist daher filtrierbarer.

	FI* BEGINN VERSUCH	FI* NACH 1 MONAT
Mit Tangentialfilter filtrierter Rotwein	3	124
Mit Tangentialfilter filtrierter Rotwein + 200 mL/hL Maxigum F	4.5	12

*Filtrationsindex (FI), berechnet durch Filtrieren des Weins auf einer 0,65 µm Membran. $IF = \{(T3 - T1) - 2(T2 - T1)\}$
T1 = Sekunden für die Filtration von 200 mL
T2 = Sekunden bis zur Filtration von 400 mL
T3 = Sekunden bis zur Filtration von 600 mL
 Der Wein gilt als filtrierbar, wenn **IF ≤ 14 ist.**

DAS GUMMI ARABICUM

Die Verwendung von Gummi arabicum in der Önologie zielt darauf ab, das Auftreten von Trübungen und Ausfällungen in der Flasche zu verhindern. Seine stabilisierende Wirkung ist auf seine Molekularstruktur zurückzuführen, die aus einem hydrophilen Polysaccharidanteil besteht und einem hydrophoben Teil mit proteinähnlichem Charakter. Durch chemische Affinität bindet sich die Proteinfraction an die instabilen Bestandteile des Weins, an hydrophobe Aggregate, die aus Farbstoffen, Eisenphosphat oder Weinstein bestehen. Die Polysaccharidfraktion hingegen bildet eine hydrophile Schicht um diese Aggregate, die deren Löslichkeit erhöht. Aufgrund seiner doppelten hydrophob-hydrophilen Eigenschaft interagiert Gummi arabicum auch mit anderen Substanzen im Wein, wie z. B. Aromastoffen, Polyphenolen und dem beim Gären entstehenden CO₂. So wirkt sich Gummi Arabicum auf die organoleptische Qualität des Weins aus, die sich im Allgemeinen in einer Zunahme der aromatischen Persistenz und einer Verminderung der Adstringenz äußert. Die Wirksamkeit des Gummis hängt nämlich von seinen intrinsischen Eigenschaften und den durch den Herstellungsprozess hervorgerufenen Veränderungen der Molekülstruktur ab.

DIE GUMMI ARABICUM VON ENARTIS

Mehr als 40 Jahre Erfahrung in der Herstellung von önologischen Gummi Arabicum und Untersuchungen in Zusammenarbeit mit wichtigen Forschungszentren ermöglichen es Enartis, eine breite Palette von Gummi Arabicum anzubieten, die auf spezifische Bedürfnisse zugeschnitten sind, ohne dabei die Praxistauglichkeit zu verlieren.


	GUMMI ARABICUM SEYAL	GUMMI ARABICUM VEREK
Proteinanteil	ca. 1,5%	ca. 3%
Dreheigenschaft	von +40° bis +50°	von -26° bis -34°
Filtrierbarkeit	♦♦♦	♦
Farbstabilisierung	♦	♦♦♦♦♦
Chelatbildung von Metallen	♦♦♦	♦♦
Stabilisierung von Weinstein	♦♦	♦
Verbesserung der Perlage	♦♦	♦♦♦♦

Die wichtigsten artspezifischen Merkmale von Gummi arabicum. Skala von 1 (wenig) bis 5 (viel).

DIE GUMMI ARABICUM VON ENARTIS

GUMMI ARABICUM VEREK ENARTIS

Die unterschiedlichen Herstellungsverfahren führen zu einer unterschiedlichen Filtrierbarkeit und organoleptischen Auswirkung, aber alle sind gleichermaßen wirksam bei der Farbstabilisierung.

ENARTISGREEN GUMMI VEREK	MAXIGUM	MAXIGUM F	MAXIGUM PLUS
BIOLOGISCH ZERTIFIZIERT <ul style="list-style-type: none"> Verek Gummi mikrogranuliert Ausgezeichnete Farbstabilisierung Gute Wirkung auf die Qualität der <i>Perlage</i> 	STABILISIEREND TRADITIONELL <ul style="list-style-type: none"> Verek Gummi als Lösung Ausgezeichnete Farbstabilisierung Gute Wirkung auf die Qualität der <i>Perlage</i> 	FILTRIERBAR <ul style="list-style-type: none"> Verek Gummi als Lösung Ausgezeichnete Farbstabilisierung Gute Wirkung auf die Qualität der <i>Perlage</i> Empfohlen für die Zugabe vor einer Mikrofiltration Stabilisierung des Filtrationsindex 	FILTRIERBAR UND WIRKUNGSVOLL <ul style="list-style-type: none"> Verek Gummi und Mannoproteine als Lösung Ausgezeichnete Farbstabilisierung Ausgezeichnete Wirkung auf die Qualität der <i>Perlage</i> Ausgezeichnetes organoleptisches Gleichgewicht Empfohlen für die Zugabe vor einer Mikrofiltration Stabilisierung des Filtrationsindex
- FILTRIERBARKEIT			+ 

GUMMI ARABICUM SEYAL ENARTIS

Seyal Gummi Arabicum wird einem speziellen Reinigungs- und Hydrolyseverfahren unterzogen, das zu Produkten führt, die in Bezug auf die organoleptische Qualität, Filtrierbarkeit und Wirksamkeit einzigartig sind.

CITROGUM	CITROGUM DRY	CITROGUM PLUS
KLAR UND MIKROFILTRIERBAR <ul style="list-style-type: none"> Seyal Gummi als Lösung Klar und farblos Positive Wirkung auf die Weinsteinstabilität Gute Wirkung auf die Qualität der <i>Perlage</i> Mikrofiltrierbar 	MIKROGRANULIERT <ul style="list-style-type: none"> Seyal Gummi mikrogranuliert Ausgezeichnete Löslichkeit Niedriger Gehalt an SO₂ Positive Wirkung auf die Weinsteinstabilität Gute Wirkung auf die Qualität der <i>Perlage</i> Mikrofiltrierbar 	MIKROFILTRIERBAR UND WIRKUNGSVOLL <ul style="list-style-type: none"> Seyal Gummi und Mannoproteine als Lösung Positive Wirkung auf die Weinsteinstabilität Ausgezeichnete Wirkung auf die Qualität der <i>Perlage</i> Verstärkt die Wahrnehmung von Süße Mikrofiltrierbar

AROMAGUM: STABILITÄT UND AROMAREINTÖNIGKEIT

Aromagum ist das Ergebnis von Forschungsarbeiten, die in Zusammenarbeit mit der Universität Mailand durchgeführt wurden. Es verringert die Flüchtigkeit der Verbindungen, die für oxidative, vegetale und animalische Noten verantwortlich sind, zugunsten der Wahrnehmung eines reintonigeren und angenehmeren Aromas. Darüber hinaus verlangsamt es die aromatische Alterung des Weins und bewahrt seinen fruchtigen Charakter auch bei nicht optimalen Lagerungsbedingungen.

enartis

Inspiring innovation.

Deutschland Miklós Jobbágy
Mobil: +43 660 60 22 964
miklos.jobbagy@enartis.com

Österreich Alexander Waberer
Mobil: +43 670 55 90 970
alexander.waberer@enartis.com
www.enartis.com