

Wir begleiten
Ihre erfolgreiche
Getränkeherstellung

Fruchtsaft- und
Weintechnologie

**SCHLISSMANN
SCHWÄBISCH HALL**



Tel. 07 91 - 9 71 91-0 • Fax 9 71 91-25
C. Schliessmann Kellerei-Chemie GmbH & Co.KG
Auwiesenstr. 5 • D-74523 Schwäbisch Hall

CORPO-Vin

Stand 10_2020

- 30%ige Lösung von Gummi arabicum (E414)
aus *Acacia seyal* für die Weinbereitung -

Seite 1/1

Technische Informationen und Gebrauchshinweise

Hintergrund:

Gummi arabicum, ein Arabino-galactan aus „Gummiasscheidungen afrikanischer Akazien“, findet in der Lebensmittelindustrie meist als Verdickungsmittel, Emulgator oder Füllstoff Verwendung. Bereits seit 1979 ist Gummi arabicum auch als Zusatzstoff bei der Traubenweinbereitung zugelassen.

Obwohl Gummi arabicum in Wasser eine kolloidale Lösung bildet, zeigt es in Traubenwein allein nur eine unzureichende Wirkung als Schutzkolloid gegen Weinsteinausfällungen, Eiweiß- und Kupfertrübungen.

Die Stärke insbesondere höherer Dosierungen an Gummi arabicum liegt in sensorischen Effekten wie der Milderung von Säure und Adstringenz, der Verbesserung von Harmonie, Geschmeidigkeit und Fülle.

Wirkung von CORPO-Vin:

CORPO-Vin ist eine mit SO₂ stabilisierte, wässrige, gelblich-opake Lösung von Gummi arabicum aus *Acacia seyal*.

CORPO-Vin unterstützt gängige Methoden der Weinsteinstabilisierung in früh zu füllenden Weinen. In Rotweinen zeigt es eine farbstabilisierende Wirkung. Vor allem in höherer Dosierung bewirkt das Produkt eine geschmackliche Abrundung des damit behandelten Weines.

Anwendung:

Die Fachliteratur nennt 2-14 Tage vor der Abfüllung als idealen Zugabezeitpunkt für Gummi arabicum.

CORPO-Vin ist membranfiltriert und mit schwefliger Säure stabilisiert, so dass es dem Wein jedoch unter keimfreien Bedingungen direkt vor der Flaschenfüllung zudosiert werden könnte.

Nach unserer praktischen Erfahrung wird **CORPO-Vin** zumeist kurz vor der Füllfiltration unter keimarmen Bedingungen in den vorfiltrierten Wein eingerührt.

Zwar verschlechtert **CORPO-Vin** erfahrungsgemäß die Filtrationsleistung des Weines nicht oder kaum. Dennoch kann es unter ungünstigen Umständen Schwierigkeiten bei der Sterilfiltration verursachen. Deshalb empfiehlt sich die Durchführung von Vorversuchen.

Dosierung:

Die EU-VO 606/2009 nennt keinen gesetzlichen Grenzwert für Gummi arabicum. Bei den folgenden Angaben handelt es sich um ungefähre Erfahrungswerte: 60 - 120 ml/hl zur geschmacklichen Abrundung, evtl. auch mehr.

15 - 50 ml/hl zur Farbstabilisierung in Rotwein.

5 - 15 ml/hl in Verbindung mit Meta-Weinsäure, CMC oder Kaliumpolyaspartat (KPA).

Wichtige Hinweise:

Mit einer höheren Dosierung an **CORPO-Vin** steigt der SO₂-Spiegel des Weines merklich:

Eine Dosierung von 50 ml **CORPO-Vin** pro hl Wein erhöht dessen SO₂-Gehalt um etwa 2 mg/l.

Für Spitzenweine, die, da trocken und mikrobiologisch stabil, nicht zwingend sterilfiltriert werden müssen, empfehlen wir unser Alternativprodukt **CORPO-Vin plus** aus *Acacia senegal*.

Zusammensetzung:

Wasser, Gummi arabicum, Zitronensäure, Kaliumpyrosulfit

Lagerung:

Geruchsneutral und trocken lagern! Angebrochene Gebinde innerhalb eines Monats aufbrauchen!

Gebindegrößen:

1 l Flasche	(Nr. 5365)
10 l Kanister	(Nr. 5366)
20 l Kanister	(Nr. 5367)

Alle Informationen in dieser Druckschrift entsprechen unseren derzeitigen Erfahrungen und Kenntnissen.

Schliessmann Kellerei-Chemie garantiert weder, dass die Produkte ohne vorheriges sorgfältiges Erproben, wie oben beschrieben, verwendet werden können, noch, dass durch ihren Gebrauch nicht Patentrechte Dritter verletzt werden.