

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 plus

Stand 11\_2020

- 33%ige Lösung von Gummi arabicum (E414)  
aus *Acacia senegal* für die Weinbereitung -

Seite 1/1

### Technische Informationen und Gebrauchshinweise

#### Hintergrund:

Gummi arabicum, ein Arabino-galactan aus „Gummiausscheidungen 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 plus:

**CORPO-Vin plus** ist eine mit SO<sub>2</sub> stabilisierte, wässrige, gelblich-opake Lösung von Gummi arabicum aus *Acacia senegal*. Dieses unterscheidet sich deutlich von dem in unserem einfachen **CORPO-Vin** enthaltenen Gummi arabicum (aus *Acacia seyal*) durch seine Molekülgröße und seinen Proteingehalt. Beides begründet die deutlich höhere Wirksamkeit des **CORPO-**

**Vin plus** in Bezug auf Kristall-, Metall-, Gerbstoff- und Farbstabilisierung einerseits, hinsichtlich der geschmacklichen Abrundung bis hin zu einer deutlich spürbaren Viskositätserhöhung des damit behandelten Weines auf der anderen Seite.

#### Anwendung:

**CORPO-Vin plus** ist technisch keimfrei und mit schwefliger Säure stabilisiert. Idealerweise wird es trockenen, mikrobiologisch stabilen Weinen, die keiner Sterilfiltration bedürfen, unter keimarmen Bedingungen direkt vor oder bei der Flaschenfüllung zudosiert.

Nach unserer praktischen Erfahrung laufen Weine, die einige Tage zuvor mit **CORPO-Vin plus** behandelt wurden, nur mit sehr geringer Filtrationsleistung über Tiefenfilterschichten. Von einer Sterilfiltration ist aufgrund der drohenden Membranverblockung entschieden abzuraten!

#### Dosierung:

Die EU-VO 606/2009 nennt keinen gesetzlichen Grenzwert für Gummi arabicum. Bei den folgenden Angaben handelt es sich um ungefähre Erfahrungswerte: >50 ml/hl zur geschmacklichen Abrundung, 10-30 ml/hl zur Unterstützung der Stabilisierung,

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

#### Wichtige Hinweise:

Mit einer höheren Dosierung an **CORPO-Vin plus** steigt der SO<sub>2</sub>-Spiegel des Weines merklich:

Eine Dosierung von 50 ml **CORPO-Vin plus** pro hl Wein erhöht dessen SO<sub>2</sub>-Gehalt um etwa 2 mg/l.

Für Weine, die steriltrifert werden müssen, empfehlen wir unser Alternativprodukt **CORPO-Vin** aus *Acacia seyal*.

#### Zusammensetzung:

Wasser, Gummi arabicum, Zitronensäure, Kaliumpyrosulfit

#### Lagerung:

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

#### Gebindegrößen:

1 l Flasche	(Nr. 5375)
10 l Kanister	(Nr. 5376)
20 l Kanister	(Nr. 5377)

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.