OENOGOM® BIO

Reines Gummi arabicum in Form von sofort löslichem Mikrogranulat (100% Verek).

Zertifiziert biologisches Gummi arabicum gemäß Verordnungen (EG) Nr. 834/2007 und Nr. 889/2008 für biologische Anbaumethoden und gemäß den amerikanischen NOP-Normen für die biologische Produktion. Eignet sich im Rahmen einer ordnungsgemäßen Anwendung in der Kellerwirtschaft zur Bereitung von Erzeugnissen, die unmittelbar zum Verzehr bestimmt sind. Entspricht der Verordnung (EU) 2019/934 und dem Food Chemical Codex.

SPEZIFIKATION

OENOGOM® BIO stammt aus einer Selektion der besten Gummi arabica. Das Gummi arabicum ist ein getrocknetes, gummiartiges Exsudat aus besonderen botanischen Akazienarten (Acacia verek). Seine besondere geographische Herkunft und die natürliche Selektion bzw. die Züchtung der qualitativ besten Pflanzen sorgen für ein Produkt mit hoher Qualität.

OENOGOM® BIO ist ein Gummi arabicum der neuen Generation zur Stabilisierung: Es ist als sofort lösliches Pulver erhältlich, für eine schnelle und vollständige Auflösung in Wasser oder Wein. **OENOGOM® BIO** ist ein Produkt von hoher physikalisch-chemischer Reinheit, da während seiner Trocknung bei der physikalischen Verarbeitung zum Instant-Produkt keine Zusatzstoffe verwendet werden. Seine Anwendung erfordert keine nachfolgende Filtration.

OENOGOM® BIO enthält keine Zusatzstoffe und keine Konservierungsmittel (kein SO_2).

ÖNOLOGISCHE ANWENDUNGEN

Durch seine Zusammensetzung und seinen hohen Gehalt an nicht-vergärbaren Polysacchariden fördert **OENOGOM® BIO**:

- Die Stabilisierung der Farbstoffe in jungen Rotweinen. Das Gummi arabicum verlangsamt Polymerisationsvorgänge und die Gefahr von Ausfällungen in der Flasche.
- Die Kolloidstabilisierung, indem es den Zusammenschluss amorpher, hydrophober Kolloide, die bei physikalisch-chemischen Prozessen wie der Eisentrübung oder der Kupfertrübung entstehen, effizient verhindert.
- Die Weinsteinstabilisierung, indem es die Wirkung der Metaweinsäure verstärkt und die Dauer ihrer Schutzwirkung verlängert.

PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

Erscheinungsform ..... Granulat

Farbe ..... hell

Geruch ..... keiner

LAFFORT

l'œnologie par nature

CHEMISCHE UND MIKROBIOLOGISCHE ANALYSEWERTE

Feuchtigkeit (%)	< 10
Asche (auf die Trockensubstanz bezogen) (%)	< 4
pH (sol. 25%)	4 – 5
E. coli (/g)	keine
Salmonella (/g)	keine
Eisen (ppm)	≤ 60
Arsen (ppm)	≤ 3
Blei (ppm)	≤ 2
Quecksilber (ppm)	≤ 1
Cadmium (ppm)	≤ 1

ANWENDUNG

ÖNOLOGISCHE BEDINGUNGEN

OENOGOM® BIO darf nur vollkommen klaren Weinen beigemengt werden, vor oder nach der letzten Filtration. **OENOGOM® BIO** kann direkt in den Wein zugegeben werden oder zuerst in Wasser aufgelöst werden. Die letzte Filtration vor der Flaschenabfüllung geht leichter vonstatten, wenn **OENOGOM® BIO** 24 oder 72 Stunden zuvor zugegeben wird.

DOSIERUNG

- 20 bis 30 g/hL.

EINSATZ

In der 5- bis 6-fachen Menge seines eigenen Gewichts an Wasser auflösen, wenn es als Lösung zugegeben werden soll. Es wird empfohlen, die Lösung mithilfe eines **OENODOSEUR** beizumengen.

- Bei einer Zugabe direkt in den Wein durch kräftiges Überpumpen perfekt homogenisieren.
- Nach einer Zugabe von **OENOGOM® BIO** keine Schönung durchführen.
- Nicht mit anderen Mitteln mischen.
- Das Produkt innerhalb von 3 Stunden nach seiner Zubereitung verwenden, wenn es in Wasser gelöst wurde.

EMPFEHLUNG ZUR LAGERUNG

- In der originalversiegelten Verpackung bei nicht zu hohen Temperaturen in einem trockenen und geruchsneutralen Raum vom Boden entfernt aufbewahren.
- Mindesthaltbarkeit: 3 Jahre.

VERPACKUNG

2,5-kg-Beutel.

LAFFORT
l'œnologie par nature

CS 61 61 – 33072 BORDEAUX CEDEX – Tél. : +33 (0)5 56 86 53 04 - www.laffort.com

SY - AS - 06.01.20 - Die obigen Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie werden unverbindlich und ohne Gewähr zur Verfügung gestellt, sofern die Verwendungsbedingungen außerhalb unserer Kontrolle liegen. Sie entbinden den Benutzer nicht von der Beachtung der geltenden Gesetze und Sicherheitsbestimmungen.