



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 (EG) Nr. 606/2009 und dem Food Chemical Codex.

MERKMALE

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 SO₂).

ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

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 Geruch keiner
Farbe hell



LAFFORT

L'œnologie par nature

CHEMISCHE UND MIKROBIOLOGISCHE ANALYSEWERTE

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

ANWENDUNGSANLEITUNG

ÖNOLOGISCHE BEDINGUNGEN

OENOGOM® BIO darf nur vollkommen klaren Weinen beigemischt 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.

ANWENDUNG

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.

LAGERUNG

- In der Originalverpackung vom Boden entfernt an einem trockenen und geruchsfreien Ort mit niedrigen Temperaturen (0 à 22° C) lagern.
- Mindesthaltbarkeit: 3 Jahre.
- Mindesthaltbarkeit von gut wiederverschlossenen, angebrochenen Packungen: 3 Monate.

DOSIERUNG

- 20 bis 30 g/hL.

VERPACKUNG

- 2,5-kg-Beutel.
- 25-kg-Sack.

