OENOGOM® INSTANT

Reines Gummi arabicum in Form von sofort löslichem (IDP-Verfahren) Mikrogranulat. **OENOGOM® INSTANT** ist von hoher physikalisch-chemischer Reinheit und löst sich leicht auf. Es kann direkt, ohne vorangehende Filtration, eingesetzt werden.

Eignet sich im Rahmen einer ordnungsgemäßen Anwendung in der Kellerwirtschaft zur Herstellung von Erzeugnissen, die unmittelbar zum Verzehr bestimmt sind. Entspricht der Verordnung (EU) 2019/934 und dem Food Chemical Codex.

SPEZIFIKATION

OENOGOM® INSTANT stammt aus einer Selektion der besten Gummi arabica aus der Seyal-Akazie. Seine spezielle geographische Herkunft und die natürliche Selektion bzw. die Züchtung der qualitativ besten Pflanzen sorgen für ein Produkt mit hoher Qualität.

OENOGOM® INSTANT wird durch ein Nassverfahren zur Entfernung von Verunreinigungen erhalten, der unlösliche Anteil beträgt infolge weniger als 0,1 %.

OENOGOM® INSTANT ist ein Gummi arabicum der neuen Generation in Form eines sofort löslichen Pulvers für eine schnelle und vollständige Auflösung in Wasser oder Wein. **OENOGOM® INSTANT** ist ein Produkt von hoher physikalisch-chemischer Reinheit, da während seiner Trocknung bei der physikalischen Verarbeitung zum Instant-Produkt keine Zusatzstoffe verwendet werden. Nach seiner Anwendung ist keine Filtration notwendig.

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

ÖNOLOGISCHE ANWENDUNGEN

Aufgrund seiner Zusammensetzung und seines hohen Gehalts an nicht vergärbaren Polysacchariden fördert **OENOGOM® INSTANT**:

- Die Kolloidstabilisierung, denn das Gummi arabicum zögert die Gefahr von Ausfällungen in der Flasche hinaus.
- Weichere Weine, indem es die härtesten Tannine „umhüllt".
- Eine bessere Ausgewogenheit bei Weinen, die sich durch übermäßige Säure oder Adstringenz auszeichnen.

PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

Erscheinungsform ..... Granulat

Farbe ..... hell

Geruch ..... geruchlos

LAFFORT

l'œnologie par nature

CHEMISCHE UND MIKROBIOLOGISCHE ANALYSEWERTE

Feuchtigkeit (%)	< 10
Asche (%)	≤ 4
Tannine	keine
Stärke + Dextrin	keine
Hydrolyseprodukte: Mannose, Xylose, Galacturonsäure	keine
E. coli (/g)	keine
Salmonella (/g)	keine
Eisen (ppm)	≤ 60
Arsen (ppm)	≤ 3
Blei (ppm)	≤ 2
Quecksilber (ppm)	≤ 1
Cadmium (ppm)	≤ 1
Eisen	< 60 ppm

ANWENDUNG

ÖNOLOGISCHE BEDINGUNGEN

- **OENOGOM® INSTANT** darf nur vollkommen klaren Weinen beigemengt werden, vor oder nach der letzten Filtration.
- **OENOGOM® INSTANT**kann dem Wein direkt zugegeben werden oder zuerst in Wasser gelöst werden. Der Wein lässt sich leichter filtrieren, wenn **OENOGOM® INSTANT** 24 bis 72 Stunden vor der Filtration zugegeben wird.

DOSIERUNG

- 20 - 100 g/hL

EINSATZ

In der 5- bis 6-fachen Menge seines eigenen Gewichts an Wasser auflösen, wenn es als Lösung zugegeben werden soll. Dabei empfiehlt sich der Einsatz eines **OENODOSEUR**. Bei einer Zugabe direkt zum Wein kräftig überpumpen, um für eine vollkommen homogene Durchmischung zu sorgen.

- Nach der Zugabe von **OENOGOM® INSTANT** 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.

25-kg-Sack.

LAFFORT
l'œnologie par nature

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

SY - AS - 10.12.19 - 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.