



ARABINOL[®] Hi-Flow

.....
Seyal Akazien Gummi Arabicum in Lösung, perfekt filtrierbar
.....



→ TECHNISCHE BESCHREIBUNG

AEB ist weltführender Hersteller von Gummi Arabicum für die önologische Anwendung.

Die Herstellung von Gummi Arabicum:

1. Das Gummimaterial wird selektioniert und kontrolliert von den technischen Diensten vor Ort in den Sahel Regionen Afrikas, gelegen zwischen dem 11. und 16. Grad nördlicher Breite. Hierbei wird besonderes Augenmerk auf die Herkunftspflanzen gerichtet, damit nur Exudate aus Acacia Senegal oder Acacia Seyal geerntet werden. Hierdurch soll verhindert werden, dass wertvolles Gummi Arabicum mit anderen, weniger wertigen Harzen vermischt wird. Durch eine rigorose Selektion des Ausgangsmaterials werden Pflanzen ausgeschlossen, die von Mykose befallen sind und folglich die Gefahr bergen, dass unangenehme Geschmacksnoten in den Wein übertragen werden könnten.

2. Ausschließlich solches Gummimaterial wird ausgewählt, welches die analytischen Vorgaben zu Reinheit, Körnung und Löslichkeit mit Bezug auf önologische Anwendungen erfüllt. Das Material wird dann direkt zur Fabrik nach Frankreich geschickt.

3. Nach Laborüberprüfung und Freigabe des eingetroffenen Produkts durch die Qualitätssicherung wird die Veredelung eingeleitet. Das Gummimaterial wird gemahlen und in entmineralisiertem, entfärbtem und steril gefiltertem Wasser aufgelöst und in einem automatischen Reaktor mit Hochgeschwindigkeitsrührwerk behandelt. Nach einigen Stunden wird die Lösung mehrfach filtriert (durch verschiedene Filter); die letzte Filtration erfolgt durch sterile Filterschichten, um Sterilität und Filtrierbarkeit nach der Zugabe zum Wein zu gewährleisten.

Das Produkt kann als flüssige Lösung verkauft oder unter kontrollierten Bedingungen in einem besonderen Zerstäubungsturm zu Pulver verarbeitet werden, um die kolloidalen Eigenschaften zu erhalten und die Haltbarkeit und Stabilität über einen langen Zeitraum hinaus zu gewährleisten.

→ ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Wässrige Lösung von Gummiarabikum mit Kaliumbisulfit stabilisiert.

Für den önologischen Einsatz muss Gummi Arabicum gemäß Codex Oenologique und Codex Alimentarius hergestellt werden. Das Produkt wird auf Klarheit, Farbe, Trockenextrakt, stabilisierende Zusatzstoffe, polarimetrischen Grad, mikrobiologische Verunreinigung, Stärkegehalt und Schwermetalle untersucht und ausgewertet. Nur nach Erreichen dieser Standards wird das Produkt für den önologischen Einsatz zugelassen.

Die Qualität von Gummi Arabicum hat sich in den letzten Jahren deutlich verbessert und sich entwickelt von einer trüben Flüssigkeit zunächst zu einer klaren und mikrofiltrierten Lösung bis hin zu dem überaus





ARABINOL[®] HI-Flow

qualitativ hochwertigen Gummi Arabicum in Pulverform. AEB konnte dies durch seine Forschung und die Entwicklung der wichtigsten Richtlinien für den önologischen Einsatz erreichen. Diese Parameter schließen Anbautechniken, Acacia-Unterarten, die verschiedenen Harztypen und Güteklassen mit ein.

Die Fähigkeit von Acacia, umliegende landwirtschaftliche Böden nährstoffreicher und ergiebiger zu machen, basiert auf seine Fähigkeit, das Bakterium *Rhizobium leguminosarum* in den Wurzelknöllchen der Pflanzen mit Stickstoff anzureichern. Diese Fähigkeit in Verbindung mit der Anbautechnik, alle Pflanzenabfallprodukte (Blätter, Hülsen, Zweige, Blütenteile usw.) auf dem Boden um die Pflanze herum liegen zu lassen (ca. 2,3 Tonnen/Hektar/Jahr), steigert den Anteil an Stickstoff, Magnesium, Kalium und Phosphat im Vergleich zu den unbehandelten Böden. Die gesteigerte Präsenz dieser Nährstoffe ändert den pH-Wert des Bodens und es steigert die Konzentration und Löslichkeit von Mineralien um die Pflanze und damit auch den pH-Wert des gewonnenen Gummiprodukts.

Diese Änderung im Anbau führt somit zu einem Gummi Arabicum mit höherem pH-Wert und eine geänderte Struktur der Kolloide, was den geschmacklichen Eindruck von Schmelz deutlich verstärkt. Das Hauptmerkmal des Arabinols ist die Unterstützung der Wirkungsweise von Metaweinsäure, es verhindert Trübungen und Ausfällungen auf den Flaschen. Auch verbessert es die geschmackliche Bilanz, entfernt Rauheit durch Gerbstoff, verstärkt die aromatische Intensität und die Komplexität und verbessert die Perlage von Sekt.

→ DOSIERUNG

Von 20 bis 160 g/hL.

→ ANWENDUNG

Als Zusatzmittel anwenden, d.h., bei fertigen klaren Weinen, die Verbrauchsbereit sind, oder vor der letzten Filtration. Keine Schönungen durchführen nach dem Zusatz von **Arabinol Hi-Flow**.

→ LAGERUNG UND VERPACKUNG

Kühl und trocken lagern, vor direktem Sonnenlicht und Wärme schützen.

10 Liter netto Kanister
25 Liter netto Kanister
1.100 Liter netto IBC Gefäß

