

Stabilizace

SIHA Gummi Arabicum Granulat

13 B 5.3.9. IG
04/2006

SIHA Gummi Arabicum Granulat je mikrofiltrovaná arabská guma vyráběna z kvalitní arabské klovatiny. Sestává hlavně z polysacharidů a používá se tradičně jako ochranný koloid k zamezení zakalení z mědi nebo železa v kombinaci s kyselinou citrónovou (0,3 – 0,5 g/hl) nebo ke stabilizaci krystalů v kombinaci s kyselinou metavinnou.

Vlastnosti:

- ▶ mikrofiltrovaná, proto čistá a stabilní
- ▶ velmi snadno rozpustná
- ▶ zlepšuje kulatost vín
- ▶ vhodná i pro víno bílé a rosé
- ▶ nízký kolmatační index

Použití

Koloidální látky ve víně se skládají z polysacharidů, polypeptidů a polyfenolů. Arabinogalactanová frakce arabské gumy vytváří film kolem těchto částic. Negativní náboj všech částic zabrání, aby se vzájemně dotýkaly. Tak se vytváří ochranná koloidální síť, ve které nedochází k sedimentaci rozptýlených částic a snižuje se jejich sklon ke shlukování. Vysoká stálost koloidálního roztoku arabské gumy vysvětluje jeho označení jako „ochranný koloid“. Tvorba takové sítě si vyžádá ovšem určitý čas (4-10 hodin), který by sklep mistr měl využít a ošetřené víno by měl po ošetření rychle filtrovat a stáčet.

Pokud to není z časových důvodů možné, doporučujeme tento výrobek přidat několik dnů před stáčením.

Důležité upozornění: Není-li koncentrace arabské gumy dostatečná, vznikají v koloidální síti mezery. Vytváří se vodní můstky mezi molekuly arabské gumy a ochranný účinek postupně klesá: může vzniknout nežádoucí zákal, a to flokulací koloidních částic.

Vlastnosti výrobku

Arabská guma (E 414) pochází z přirozené sekrece nebo z procesu hojení zraněné kůry dřeviny *Acacia Seyal*. Tato sekrece se kládá z L-arabinózy, D-galaktózy, L-ramnózy a z kyseliny D-glukuronové. Má-li výchozí víno vysoký obsah koloidu, mohou někdy nastat problémy při filtraci, zejména při konečné filtraci s membránovými filtračními svíčkami. Je to dáno tím, že přidáním SIHA Gummi Arabicum Granulat (což je rovněž koloid) dochází ke krátkodobému zvýšení obsahu koloidů ve víně a tím se mohou membrány ucpat.

Aby se tomu zabránilo, přidejte SIHA Gummi Arabicum Granulat nejméně 72 hodin před membránovou filtrací. Při aplikaci přímo před lahvováním a po konečné filtraci je nutno ji přidat jako 20 %-ní roztok.

Přidáním SIHA Gummi Arabicum Granulat se u červených a u rosé vín dosahuje stabilizace barvy. Jako vedlejší efekt se zlepšuje i tzv. mouthfeeling vína, tedy pocit v ústech.

Dávkování

Přidávané množství se řídí podle typu vína a účelu použití.

Dávkování: 10 - 30 g/hl

Bezpečnost

Při použití v souladu s určením a při odborné aplikaci SIHA Gummi Arabicum Granulat nejsou známy žádné negativní účinky.

Platné bezpečnostní pravidla viz Bezpečnostní list ES (vyhláška 91/155/EHS), který Vám na požádání rádi zašleme.

Skladování

SIHA Gummi Arabicum Granulat skladujte v chladu a suchu a chraňte před světlem.

Druhy balení

SIHA Gummi Arabicum Granulat má číslo zboží 65.122 a dodává se v těchto druzích balení:

65.122.010 1 kg hliníkový sáček

65.122.250 25 kg papírový pytel

Číslo celního sazebníku: 1301 20 00

Ověřovaná kvalita

U SIHA Gummi Arabicum Granulat se během procesu výroby stále kontroluje rovnoměrně vysoká jakost výrobku. Tyto zkoušky zahrnují jak technická kritéria funkčnosti, tak i potravinářskou nezávadnost. Přísné kontroly se dále provádějí přímo před konečným balením a během něho.

SIHA Gummi Arabicum Granulat odpovídá kritériím čistoty Mezinárodního kodexu vinařských prostředků.



Reg.-Nr. 000480 QM

Wir informieren und beraten Sie nach bestem Wissen. Bitte haben Sie jedoch Verständnis dafür, dass diese Hinweise bei der Vielfalt der Anwendungen, Arbeitsweisen, Betriebsverhältnisse nicht in jedem Fall verbindlich sein können. Nicht bestimmungsgemäßer Gebrauch schließt uns von jeder Haftung aus. Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit Quellenangabe gestattet. Änderungen im Zuge von technischen Verbesserungen behalten wir uns vor.