

Wir begleiten
Ihre erfolgreiche
Getränkeherstellung

Fruchtsaft- und
Weintechnologie

**SCHLISSMANN
SCHWÄBISCH HALL**



Tel. 07 91 - 9 71 91-0 • Fax 9 71 91-25
C. Schliessmann Kellerei-Chemie GmbH & Co.KG
Auwiesenstr. 5 • D-74523 Schwäbisch Hall

CORPO-Vin

- Flüssiges Gummi arabicum in verbesserter
Rezeptur zur Weinstabilisierung -

Stand 09/2003

Seite 1/1

Technische Informationen und Gebrauchshinweise

Allgemeine Hinweise:

Das neue **CORPO-Vin** ist eine mit SO₂ stabilisierte Lösung von Gummi arabicum. Es unterscheidet sich vom Vorgängerprodukt durch eine höhere Konzentration und ermöglicht deswegen eine sparsamere Dosierung bei gleicher Wirkung.

Modernste Produktionsmethoden sowie die sorgfältige Auswahl der eingesetzten Rohstoffe ergeben ein fast farbloses, reines Produkt von höchster Qualität.

CORPO-Vin ist gemäß VO (EWG) 882/87 zugelassen.

Wirkung:

Das neue **CORPO-Vin** erhöht die Stabilität des fertigen Weines in der Flasche. **CORPO-Vin** verhindert als Schutzkolloid zuverlässig Protein- und Kristallausfällungen sowie Kupfer- und Phosphat-Eisen-Trübungen und -niederschläge. Gleichzeitig stabilisiert es die Rotweinfarbe. Neben diesen chemisch-physikalischen Effekten bewirkt **CORPO-Vin** eine geschmackliche Abrundung der damit behandelten Weine.

Anwendung:

CORPO-Vin ist klar und steril. Deshalb ist es möglich, das Produkt entweder unter keimfreien Bedingungen dem Wein direkt vor der Flaschenfüllung zuzudosieren oder aber kurz vor der letzten Filtration dem Wein unter keimarmen Bedingungen zuzusetzen.

Die Zugabe von **CORPO-Vin** vor der Mikrofiltration verschlechtert die Filtrationsleistungen im Allgemeinen nicht. Dennoch empfiehlt sich die Durchführung von Vorversuchen!

Dosierung:

50 - 120 ml/hl zur geschmacklichen Abrundung. (Eine fehlende gesetzliche Beschränkung erlaubt auch höhere Dosierungen.)

15 - 50 ml/hl zur Vermeidung von Trübungen.

5 - 15 ml/hl in Verbindung mit Meta-Weinsäure.

Die gleichzeitige Verwendung von Meta-Weinsäure verstärkt die stabilisierenden Eigenschaften von **CORPO-Vin**.

Eine Dosierung von 50 ml **CORPO-Vin** pro hl Wein erhöht dessen SO₂-Gehalt um 2 mg/l.

Zusammensetzung:

Gummi arabicum, SO₂

Lagerung:

Geruchsneutral und trocken lagern! Angebrochene Gebinde innerhalb eines Monats aufbrauchen!

Chemische und physikalische Eigenschaften:

Trübung:	<100 NTU
SO ₂ -Gehalt:	ca. 0,4 %
Trockensubstanz:	ca. 30 %
Farbe:	Leicht beige
Dichte:	1,1 g/ml

Gebindegrößen:

1 l Flasche	(Nr. 5365)
10 l Kanister	(Nr. 5366)
20 l Kanister	(Nr. 5367)

Alle Informationen in dieser Druckschrift entsprechen unseren derzeitigen Erfahrungen und Kenntnissen. Schliessmann Kellerei-Chemie garantiert weder, dass die Produkte ohne vorheriges sorgfältiges Erproben, wie oben beschrieben, verwendet werden können, noch, dass durch ihren Gebrauch nicht Patentrechte Dritter verletzt werden.