

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 plus

- Flüssiges Gummi arabicum aus Acacia Senegal  
zur Weinstabilisierung -

Stand 04/2007

Seite 1/1

### Technische Informationen und Gebrauchshinweise

#### Allgemeine Hinweise:

**CORPO-Vin plus** ist eine mit SO<sub>2</sub> stabilisierte Lösung von Gummi arabicum aus Acacia Senegal. Es unterscheidet sich vom im **CORPO-Vin** enthaltenen Gummi arabicum (Acacia Seyal) durch einen höheren Gehalt an Protein und weniger Arabinose. Dies begründet die höhere Wirksamkeit des **CORPO-Vin plus** im Hinblick auf Stabilisierung und sensorische Effekte.

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

#### Wirkung:

**CORPO-Vin plus** beugt als Schutzkolloid Eiweiß-, Metall- und Gerbstofftrübungen sowie Kristallausscheidungen im damit versehenen Wein vor. Gleichzeitig stabilisiert es die Rotweinfarbe. Darüber hinaus bewirkt **CORPO-Vin plus** eine geschmackliche Abrundung bis hin zu einer spürbaren Viskositäts-erhöhung des damit behandelten Weines.

#### Anwendung:

**CORPO-Vin plus** ist technisch keimfrei. Deshalb ist es möglich und empfehlenswert, das Produkt unter technisch keimfreien Bedingungen dem Wein direkt bei der Flaschenfüllung zuzudosieren. Eine Filtration des bereits mit **CORPO-Vin plus** behandelten Weines über Filterschichten vermindert aufgrund der Viskositäts-erhöhung die Filtrationsleistung.

#### Wichtiger Hinweis:

Die Zugabe von **CORPO-Vin plus** vor der Filtration über Membranfilterkerzen, vor allem solchen aus Nylon, kann deren Verstopfen bewirken.

#### Dosierung:

- 10-30 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**.

- >50ml/hl zur geschmacklichen Abrundung.

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

#### Zusammensetzung:

Wasser, Gummi arabicum, SO<sub>2</sub>

#### Lagerung:

Kühl und trocken lagern!

#### Chemische und physikalische Eigenschaften:

Farbe:	opak weiß
SO <sub>2</sub> -Gehalt:	ca. 0,4 %
Trockensubstanz:	ca. 33 %
Brix bei 20 °C:	27
Dichte:	1,14 g/ml

#### Gebindegrößen:

1 l Flasche	(Nr. 5375)
10 l Kanister	(Nr. 5376)
20 l Kanister	(Nr. 5377)

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.