



# SMARTGUM®

GUMMIARABICUM IN SCHWEFELFREIER LÖSUNG,  
STERIL, LINKSDREHEND UND MIKROFILTRIERBAR

## ZUSAMMENSETZUNG



Linksdrehendes Gummiarabicum 20%, entmineralisiertes Wasser auf 100% nach Bedarf.

## EIGENSCHAFTEN



SMARTGUM wird aus qualitativ hochwertigen Rohstoffen von Acacia verek gewonnen, einer botanischen Spezies, die in der Lage ist, ein Exsudat mit einer linksdrehenden Wirkung zu erzeugen. Es enthält kein Schwefeldioxid.

Die Forschungs- und Entwicklungsabteilung von Enologica Vason hat ein exklusives Herstellungsverfahren entwickelt, um die önologische Integrität und Sterilität dieses Schutzkolloids zu schützen und seine Filtrierbarkeit auch auf mikroporösen Membranen zu ermöglichen: es gibt keinen Hydrolyseprozess, sondern eine spezifische Methode der Solubilisierung, gefolgt von einem speziellen Filtrationsprozess "SMART". Diese Filtrierbarkeit wird für jede Partie vom önologischen QC-Labor von Vason kontrolliert, indem der Filtrability Index und Vmax mit dem Ju.Cla.S QFT(\*) System überprüft werden.

SMARTGUM ist auch deshalb innovativ, weil es auf mikrobiologischem Niveau stabilisiert und mit physikalischen Methoden in einem Behälter verpackt ist, der das Eindringen von Sauerstoff sowohl bei der Lagerung als auch bei der Entnahme des Produkts (Pouch-Up®) perfekt verhindert.

SMARTGUM verhält sich wie ein perfektes stabiles hydrophiles Kolloid und bildet eine Art Schutzschicht um die hydrophoben Kolloide, die daher nicht in der Lage sind, den Wein zu aggregieren und zu verschleiern; diese effektive stabilisierende Wirkung wird durch das Vorhandensein einer Proteinfraction gewährleistet, die in der Lage ist, die kolloidale Komplexität des Weins zu erhöhen, wodurch die sensorischen Eigenschaften und die Wahrnehmung von Rundheit und Weichheit am Gaumen stark verbessert werden.

SMARTGUM stellt eine aktive Unterstützung für die aromatischen Substanzen des Weins dar.

## VERWENDUNG



SMARTGUM wirkt wirksam gegen die Ausfällung von Farbstoffen und verstärkt gleichzeitig das Gefühl von Rundheit und Weichheit am Gaumen.

SMARTGUM hat eine synergische Wirkung mit V CMC L, so dass die beiden Produkte vollständig kompatibel sind; es erleichtert und verlängert die Wirkung der META V-Metaweinsäure.

Der Zusatz von SMARTGUM kann auch bei klaren Weinen kurz vor der Abfüllung erfolgen, da er die Filtrierbarkeit der Masse nicht verändert, weshalb er als mikrofiltrierbar gilt.

Aufgrund seiner Eigenschaften kann SMARTGUM auch nach der Mikrofiltrationskerze mit der absoluten Garantie der Sterilität verwendet werden; in diesem Fall muss es so gehandhabt werden, dass jegliche mikrobiologische Kontamination am Ausgang der Originalverpackung vermieden wird.

**Für die Nutzung von SMARTGUM sind die geltenden Gesetze zu beachten.**



# SMARTGUM®

GUMMIARABICUM IN SCHWEFELFREIER LÖSUNG,  
STERIL, LINKSDREHEND UND MIKROFILTRIERBAR



## VERWENDUNGSWEISE

SMARTGUM ist eine gebrauchsfertige Lösung. Direkt zur Masse hinzufügen, um eine ausreichende Homogenisierung zu gewährleisten; es wird empfohlen, SMARTGUM bereits vor der Mikrofiltration zu verwenden, da die empfohlenen Dosierungen die Filtrierbarkeitsindizes der Weine nicht verändern. Verwenden Sie SMARTGUM bei proteininstabilen Weinen (wir empfehlen die Verwendung von PROTEOTEST®) und nach Laboruntersuchungen



## DOSEN

Von 25 bis 100-150 g/hL in Weiß- und Rotweinen.  
Warnung: SMARTGUM liefert kein Schwefeldioxid an Wein.



## VERPACKUNGEN

2,5 kg Pouch-Up® aus Hochleistungs-Sauerstoffbarrierefolie, um die Sterilität und die wertvollen Eigenschaften von SMARTGUM® über die Zeit zu erhalten.



## LAGERUNG

An einem kühlen, trockenen und lichtgeschützten Ort aufbewahren.  
Verschließen Sie die geöffneten Verpackungen sorgfältig und verzehren Sie sie so schnell wie möglich.



## GEFAHR

Nach der aktuellen europäischen Gesetzgebung ist die Zubereitung als nicht gefährlich eingestuft.

### BIBLIOGRAPHISCHE REFERENZEN:

(\*) "Il confezionamento aseptico a freddo delle bevande: proposte per incrementarne le caratteristiche di qualità e sicurezza" - R. Ferrarini, S. Buiatti, R. Zironi