



## ANASTAB Gum

Mikrofiltrierte 20%ige Gummi Arabicumlösung, mit SO<sub>2</sub> stabilisiert

### PRODUKTINFO

ANASTAB Gum wird aus sehr hochwertigem Pflanzensaft der Seyal-Akazie gewonnen. Die ausgewählten Qualitäten bieten sowohl hervorragende stabilisierende als auch beste organoleptische Eigenschaften. Diese natürlichen Polysaccharide sind weit verzweigt und verringern einerseits die Adstringenz und verbessern andererseits den Eindruck von Fülle und Rundheit am Gaumen.

Im Wein bildet es ein sehr starkes Schutzkolloid und verhindert auf längere Sicht die Ausscheidung von Kristallen (hämmt Weinstein ausfall, ist aber keine Weinsteinstabilisierung) und Metallen (bis 0,4-0,6 mg/l Kupfer: 50 g/hl ANASTAB Gum / 0,6-0,7 mg/l Kupfer: 75 g/hl ANASTAB Gum / 0,7-0,8 mg/l Kupfer: 100 g/hl ANASTAB Gum).

Die Depotbildung in Rotweinen ist ebenfalls verzögert.

### PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- einfache Anwendung
- sehr gute Filtrierbarkeit
- Harmonisierung der Struktur
- Schutz vor Kupferauscheidungen bei geringen Gehalten

### ANWENDUNG

Das Produkt kann unmittelbar vor der Füllung dem füllfertigen Wein zugegeben werden. Dabei auf gute Verteilung achten. Alternativ: 72 Stunden vor der abschließenden Filtration einbringen.

- 20 - 50 g/hl bei Weiß- und Roséwein
- 50 - 150 g/hl bei Rotwein
- 50 - 90 g/hl bei Likörwein, Auslesen

Um die richtige Einsatzmenge zu ermitteln, ist ein Vorversuch im Fachlabor ratsam.

### VERPACKUNGSEINHEITEN

- 1 kg HDPE-Flasche
- 15 x 1 kg im Karton
- 10 kg HDPE-Kanister

### LAGERUNG

Geruchsneutral und trocken bei 5 bis 25°C lagern. Anbruch rasch aufbrauchen.

### SICHERHEIT & QUALITÄT

Dieses Produkt entspricht dem europäischen Weingesetz und unterliegt einer ständigen Qualitätskontrolle.

Das Produkt ist nicht als Gefahrgut eingestuft.

### ZUSATZINFO

- GVO-STATUS: Dieses Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Roh-, Inhaltsstoffe und Organismen gemäß VO (EG) 1829/2003, VO (EG) 1830/2003 und VO (EG) 1829/2009.
- ALLERGENE nach ALBA-Liste: Keine
- VEGAN-STATUS: Dieses Produkt ist für die vegane Weinbereitung geeignet.

////////////////////////////////////  
ZEFÜG GmbH & Co. KG T: +49 (0) 6721 - 98 69 70 Alle Informationen dieses Dokumentes beruhen auf Messungen und Beobachtungen.  
Zentraleinkauf für Getränkebehandlung F +49 (0) 6721 - 98 69 79 9 Der Anwender muss jedoch immer selbst entscheiden, ob das Produkt für die jeweilige  
Alfred-Nobel-Straße 9 M: bestellung@zefueg.de Anwendung geeignet ist. Da die konkrete Verwendung dieses Produktes nicht in unserer  
55411 Bingen W: www.zefueg.de Hand liegt, übernehmen wir keinerlei Gewährleistung für die Auswirkungen oder die  
erzielbaren Ergebnisse des Produktes. Die Informationen dieses Dokumentes sind nicht  
für alle Fragestellungen in der Praxis als vollständig anzusehen.