



Gummi Arabicum GA

25% Gummi Arabicum, flüssig

PRODUKTINFO

Gummi Arabicum GA ist ein reines Naturprodukt aus den Gummiausscheidungen afrikanischer Akazien. Gummi Arabicum ist eine wässrige Lösung, die mit schwefliger Säure stabilisiert wird. Es dient sowohl zur Stabilisierung von Weinen, wie auch zur sensorischen Behandlung. Im Wein bildet es ein sehr starkes Schutzkolloid und verhindert auf längere Sicht die Ausscheidung von Kristallen (bremst Weinsteinausfall, ist aber keine Weinstabilisierung); und Metallen (Kupfer: bis 0,5mg/l Kupfer: 30g/hl Gummi Arabicum / 0,5-0,7 mg/l Kupfer: 50 g/hl Gummi Arabicum / 0,7-0,9 mg/l Kupfer: 100 g/hl Gummi Arabicum). Die Depotbildung in Rotweinen ist ebenfalls verzögert. Sensorisch erscheinen die Weine fülliger und weicher. Bittertöne treten sowohl bei Weiß- als auch bei Rotweinen in den Hintergrund.

VORZÜGE

- verhindert Schwermetalltrübungen
- reduziert Kristallausscheidungen
- sensorische Abrundung

ANWENDUNG

Das Produkt entweder unmittelbar (<1 Stunde) vor der Füllung dem füllfertigen Wein zugeben oder 14 Tage vor dem geplanten Fülltermin. Wenn der Zeitraum zwischen der Zugabe und der Füllung (Filtration) zu groß (> 4 Stunden) oder nicht groß genug (12 Stunden bis 14 Tage) ist,

kann dies zu Filtrationsproblemen führen. Die Dosage liegt bei 30 - 150 g/hl.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- Einfache Dosage und Anwendung
- Direkt im Wein einsetzbar
- langfrister Schutz vor Kupferausscheidungen

VERPACKUNGSEINHEITEN

- 1 kg PE-Flasche
- 15 x 1kg im Karton
- 5 kg PE-Kanister
- 10 kg PE-Kanister

LAGERUNG

Kühl aber frostfrei lagern. Anbruch dicht verschließen und 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: Schwefel
- VEGANSTATUS: Dieses Produkt ist für die vegane Weinbereitung geeignet.

////////////////////////////////////
ZEFÜG GmbH & Co. KG T: +49 (0) 6721 - 98 69 70
Zentraleinkauf für Getränkebehandlung F +49 (0) 6721 - 98 69 79 0
Alfred-Nobel-Straße 9 M: bestellung@zefueg.de
55411 Bingen W: www.zefueg.de
Alle Informationen dieses Dokumentes beruhen auf Messungen und Beobachtungen. Der Anwender muss jedoch immer selbst entscheiden, ob das Produkt für die jeweilige Anwendung geeignet ist. Da die konkrete Verwendung dieses Produktes nicht in unserer 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.