

Erbslöh SweetGum[®]

Produkterläuterung

Gummi arabicum (E414) ist ein natürliches Exsudat aus der afrikanischen Akazie (*Acacia seyal*). Es besteht aus einem Hydrokolloid (Arabinogalaktan II), das sich aus einem Polysaccharid und einer Proteinfraction zusammensetzt. Diese Struktur verleiht Gummi arabicum seine stabilisierende Wirkung gegenüber instabilen trübungsrelevanten Kolloiden. Im Wein wirkt SweetGum gezielt gegen metallbedingte Trübungen und die Ausfällung von Farbpigmenten. Durch seine Schutzfunktion gegenüber reaktiven Tannin wird die Wahrnehmung von Adstringenz vermindert und der Wein erhält mehr Fülle. SweetGum ist besonders gut filtrierbar (filtrierbar mit 0,45 µm). Stabilisiert mit SO₂ und Zitronensäure.

Dosage

SweetGum wird in den blankfiltrierten Wein dosiert. Setzen Sie SweetGum nur bei stabilisierten und ausgeschönten Weinen zu. Sollte nach dem Zusatz über Membranen filtriert werden, geben Sie SweetGum 2 - 3 Stunden vor der Filtration zu.

Empfohlene Dosage: 50 - 200 mL/100 L.

Lagerung

Vor Hitze schützen.

Das vorliegende Produktmerkblatt und die darin enthaltenen Behandlungsempfehlungen sollen nach bestem Wissen beraten. Alle Angaben beruhen auf Forschungsarbeiten und Erfahrungen unserer Lieferwerke und erfolgen ohne Gewähr. Wir empfehlen, unsere Produkte und Verfahren auf ihre Eignung selbst zu prüfen.