





## **HydroGum Bio**

Flüssiges Gummi arabicum in Bio-Qualität

## Produkterläuterung

HydroGum Bio ist ein hochwertiges, flüssiges Gummi arabicum aus kontrollierter biologischer Landwirtschaft, zertifiziert gemäß Verordnung (EG) Nr. 834/2007. Es unterstützt die Vermeidung von Schwermetalltrübungen und Kristallausscheidungen. Gummi arabicum (E 414) ist ein natürliches Produkt, das aus dem getrockneten Pflanzensaft der Acacia seyal gewonnen wird. Im Wein wirkt es als Schutzkolloid, als Nebeneffekt verbessert sich auch das Mouthfeeling und die Weine erscheinen fülliger. Als Flüssigprodukt zeichnet es sich durch seine einfache Anwendung aus und ist direkt in den Wein dosierbar. HydroGum Bio ist filtriert und durch Milchsäure stabilisiert. Es enthält kein SO<sub>2</sub> und ist daher neutral im Geruch. Zulässig nach Verordnung (EG) 934/2019 der EU-Kommission. Nationale Regelungen sind vom Anwender zu prüfen. Geprüft auf Reinheit und Qualität.

## **Dosage**

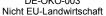
Die Zugabemenge richtet sich nach dem Weintyp und liegt in der Regel bei 40 - 100 mL/100 L.

Die Zugabe von HydroGum Bio erfolgt in den vorfiltrierten Wein einige Tage vor der Abfüllung. Bei kolloidreichen Ausgangsweinen kann es durch die Zugabe von HydroGum Bio (ebenfalls ein Kolloid) zu einer Überhöhung des Kolloidgehaltes im Wein kommen. Dies kann sich hemmend auf die Filtration auswirken, insbesondere bei einer Endfiltration mit Membranfiltern. Dieser Effekt ist abhängig von der Temperatur, dem Zugabezeitpunkt und dem Kolloidgefüge im Wein.

## Lagerung

Kühl lagern (< 10 °C).







ERBSLÖH Geisenheim GmbH • Erbslöhstraße 1 • 65366 Geisenheim, Germany Tel.: +49 6722 708-0 • Fax: +49 6722 6098 • info@erbsloeh.com • www.erbsloeh.com

Fortschritt macht Zukunft®