



SweetGum

Leicht filtrierbares, flüssiges Gummi arabicum

Produktlerläuterung

Das SweetGum (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. Beim Einsatz in der Bierbereitung verbessern bereits geringste Dosagen signifikant den Bierschaum (siehe nachfolgende Grafik). Ebenso hat die Zugabe keine Auswirkung auf die Trübungsneigung des Bieres (siehe Grafik) weshalb es auch nach die Filtration im Drucktank gegeben werden kann. SweetGum ist besonders gut filtrierbar (filtrierbar mit 0,45 µm). Stabilisiert mit SO₂ und Zitronensäure.

Abb.1: Einfluss der Dosage auf den Bierschaum

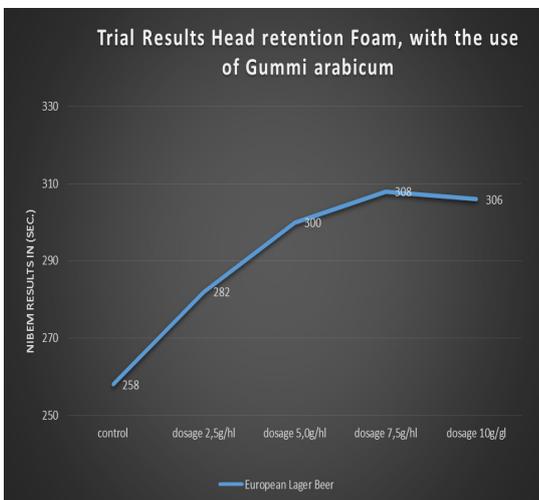
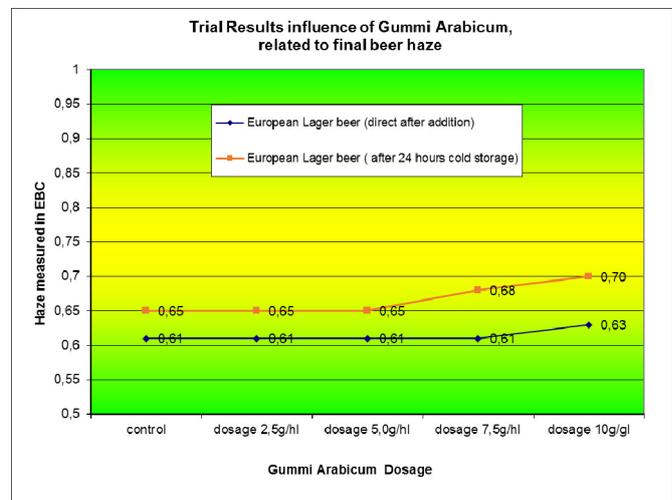


Abb. 2: Trübungsmessung nach Kaltlagerphase



Der Einsatz von SweetGum ist nach § 9 Abs. 6 des Vorläufigen Biergesetzes (BierG) und damit im Rahmen des deutschen Reinheitsgebotes nicht **zulässig**. Weitere anzuwendende nationale oder internationale Regelungen sind vom Anwender zu prüfen.

Unsere Empfehlung: Bevor der Einsatz im technischen Maßstab durchgeführt wird, sollten Laborversuche durchgeführt werden, um den Einfluss auf das Endprodukt vorherzusehen (Qualität, Schaum, Geruch, Geschmack).

Dosage

Empfohlene Dosage: 2,5 - 10 g/hL (berechnet auf ein 11 %iges Lagerbier)

Lagerung

SweetGum ist empfindlich bei hohen Temperaturen. Vor Hitze schützen. Idealerweise liegt die Lagertemperatur zwischen 5 - 30 °C. Behälter nach Anbruch sofort verschließen und schnellstmöglich verbrauchen.