



HydroGum

Gummi arabicum
flüssig

Produkterläuterung

HydroGum ist ein flüssiges Gummi arabicum aus hochwertigen, speziell aufbereiteten arabischen Gummen. HydroGum ist neutral im Geruch und stabilisiert mit SO₂ und Zitronensäure.

Zulässig nach den derzeit gültigen Gesetzen und Verordnungen. Fachlaborgeprüft auf Reinheit und Qualität.

Behandlungsziel

Unterstützt die Verhinderung von Schwermetalltrübungen und Kristallausscheidungen.

Produkt und Wirkung

Gummi arabicum (E 414) ist ein natürliches Produkt, das aus dem getrockneten Pflanzensaft der Acazia senegal gewonnen wird. Dieser besteht aus L-Arabinose, D-Galaktose, L-Rhamnose und D-Glukuronsäure im Verhältnis 3:3:1:1. HydroGum ist ein aus einer solchen hervorragenden Qualität durch einen speziellen Herstellungsprozeß gewonnenes Gummi arabicum. Die Neigung zur Klumpenbildung in geöffneten Gebinden mit pulverförmigem Gummi arabicum gehört somit der Vergangenheit an. HydroGum wirkt als Schutzkolloid gegen Kupfertrübungen und leichte Eisentrübungen. Je nach vorhandenen Kupfer- bzw. Eisenionen ist die Verhinderung solcher Schwermetalltrübungen zeitlich begrenzt. Desweiteren wirkt HydroGum auch gegen Kristallausscheidungen unterstützend, wobei je nach Übersättigungsgrad der behandelten Weine die zeitliche Verhinderung der Kristallausscheidungen begrenzt ist. Durch die Zugabe von HydroGum verbessert sich als Nebeneffekt auch das Mouthfeeling, und die Weine erscheinen fülliger. Bei Rot- und Roséweinen erfolgt durch HydroGum auch eine Farbstabilisierung.

Dosage

Die Zugabemenge richtet sich nach dem Anwendungszweck und liegt in der Regel je nach Weintyp zwischen 40 und 100 ml/hl. Gesetzlich zulässig sind 150 ml/hl.

Anwendung

Die Zugabe des flüssigen HydroGum erfolgt zum blanken, füllfertigen Wein nach der letzten Filtration oder einige Tage vor der Füllung. Bei kolloidreichen Ausgangsweinen kann es durch die Zugabe von HydroGum (auch ein Kolloid) eine Überhöhung des Kolloidgehaltes im Wein geben, wodurch evtl. Probleme bei der Filtration, insbesondere bei einer Endfiltration mit Membranfiltern, auftreten können. Dies ist auch abhängig von der Temperatur, dem Zugabezeitpunkt und dem bestehenden Kolloidgehalt bzw. Kolloidgefüge im Wein.

Lagerung

Trocken lagern.