

Für ausgezeichnete Qualitäten:

LIQUI - GUM®

Gummi arabicum, flüssig, 20%ig

Art.-Nr. G 203

Produktbeschreibung

Für die Herstellung von LIQUI-GUM® werden hochwertigste, speziell aufgereinigte arabische Gummen einem produktschonenden, präzise gesteuerten Konstant-Temperaturprozess unterworfen. Dieser führt zu einem 20%igen klaren, flüssigen und leicht zu handhabenden Qualitätsprodukt. Am Ende des Produktionsprozesses steht eine Schichtenfiltration, die sowohl die Reinheit von LIQUI-GUM® gewährleistet, als auch die Filtrationsfähigkeit von LIQUI-GUM® sicherstellt. Hergestellt aus den Milchsafteausscheidungen speziell ausgewählter Akazienarten mit besonders hohem Harzanteil (bis zu 30%), ist LIQUI-GUM® für die Weinbereitung gemäß EG-VO 606/2009, Anhang IA zugelassen.

Ökologie

LIQUI-GUM® ist gemäß EU-VO 780/2006 für die Verarbeitung ökologisch hergestellter Produkte zugelassen.

Anwendung

LIQUI-GUM® kann dem füllfertigen Wein sowohl vor als auch nach der letzten Filtration zudosiert werden. Wird vor der letzten Filtration zudosiert, garantiert die mikrofeine Filtration von LIQUI-GUM® während des Herstellungsprozesses, dass Membranen bis zu 0,45µm nicht verblockt werden. Nach der Anwendung von LIQUI-GUM® sollen jedoch keine Schönungen mehr vorgenommen werden.

Dosagehinweise:

Weinsteinstabilisierung in Verbindung mit KELLER-META 40+:	10 - 30g/hl
Farbstoffstabilisierung:	50 - 80g/hl
Schutz vor Eisentrübungen:	50 - 100g/hl
Geschmackliche Abrundung:	50 - 200g/hl

Auf optimale Verteilung im Gesamtgebilde ist zu achten.

Da die Einsatzmenge vom gewünschten Behandlungsziel abhängig ist, sollte die benötigte Menge LIQUI-GUM® von einem Sachkundigen ermittelt werden. In jedem Falle empfehlen sich Vorversuche.

Wirkungsweise

LIQUI-GUM® wirkt als Schutzkolloid. Durch Umhüllung der geschützten Teilchen wird deren Wachstum und somit deren Ausflockung verhindert.

LIQUI-GUM®

- hemmt das Wachstum der Weinsteinkristalle, ähnlich wie KELLER-META 40+. Die Kombination beider Produkte verbessert die Wirksamkeit
- verhindert die Ausflockung von wärmlabilem Eiweiß und das Ausfällen von Kupferkolloiden, sofern der Kupfergehalt 1mg/L nicht überschreitet.
- beugt bei Rotweinen, insbesondere bei Jungweinen Farbstoffausfall und Oxidationserscheinungen vor.
- zeigt positive Effekte gegenüber dem sogenannten „Weissen Bruch“ (Trübungsneigung der Weine durch hohen Eisengehalt bei gleichzeitig niedrigem SO₂-Gehalt).
- unterstützt positiv und auf natürliche Weise das organoleptisch wahrnehmbare Kolloidgefüge der Weine. Die Weine werden samtiger, runder und weicher.
- kann das Mousseux von Sekten verfeinern, wenn es während der zweiten Gärung zudosiert wird.

Besondere Anmerkung

Regelmäßige Reinigung der Membranfilter ist erforderlich. Wird auf Membranfilter verzichtet, muss stattdessen mit Tiefenkerzenfiltern scharf filtriert werden.

Hinweise zur Lagerung

LIQUI-GUM® ist stabilisiert mit 0,5% SO₂ und 1% Zitronensäure. Lichtgeschützt und frostsicher lagern. Angebrochene Packungen wieder dicht verschließen und alsbald verbrauchen.

Verkaufseinheiten

1kg; 15 x 1kg; 5kg; 25kg

Empfehlungen zum Vorversuch

Es wird empfohlen eine 1%ige Lösung herzustellen.

10ml 1%ige Lsg/100ml Wein entspricht 100ml/hl

Spitzenprodukte zur Getränkebehandlung

Max F. Keller GmbH
Einsteinstraße 14a
D-68169 Mannheim
Tel. (0621) 3 22 79-79
Fax (0621) 3 22 79-27
www.keller-mannheim.de
info@keller-mannheim.de

Qualitätsmanagement
DIN-ISO 9001:2000



Unsere Informationschriften beraten nach bestem Wissen, jedoch ohne Rechtsverbindlichkeit.

Es gelten unsere allgemeinen Verkaufs- und Lieferbedingungen.

Gedruckt am: 16.01.12

Keller
Erfolg durch optimale Getränkebehandlung