

Für ausgezeichnete Qualitäten:

LIQUI - GUM®

Gummi arabicum, flüssig, 20%ig

Art.-Nr. G 203

Produktbeschreibung

LIQUI-GUM® ist eine 20%ige Gummi arabicum-Lösung. Es ist für die Weinbereitung gemäß EG-VO 606/2009, Anhang IA zugelassen. Da LIQUI-GUM® Sulfite enthält, müssen alle Weine, die damit behandelt sind, entsprechend der EU-VO 607/2009 gekennzeichnet werden.

Anwendung

LIQUI-GUM® kann dem füllfertigen Wein zudosiert werden. LIQUI-GUM® belastet nicht die Filter. Es sollte jedoch darauf geachtet werden, dass der Wein eiweißstabil ist, vor allem dann, wenn oenologische Tannine eingesetzt werden sollen. Nach der Anwendung von LIQUI-GUM® sollen 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

Für LIQUI-GUM® werden hochwertige arabische Gummen einem produktschonenden, präzise gesteuerten Temperaturprozess unterworfen zu einer 20%igen klaren und leicht zu handhabenden Qualitätsprodukt gelöst. Am Ende des Produktionsprozesses steht eine Filtration, die sowohl die Reinheit von LIQUI-GUM® gewährleistet, als auch die Filtrationsfähigkeit von LIQUI-GUM® sicherstellt. LIQUI-GUM® wirkt als Schutzkolloid. Durch Umhüllung der geschützten Teilchen wird deren Wachstum und somit deren Ausflockung verhindert.

LIQUI-GUM®

- Unterstützt die Wirkung von KELLER-META 40+.
- 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 Kolloidalgefüge der Weine. Die Weine werden samtiger, runder und weicher.
- kann das Mousseux von Sekten verfeinern, wenn es während der zweiten Gärung zudosiert wird.

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.

Empfehlungen zum Vorversuch

Es wird empfohlen eine 1%ige Lösung herzustellen.

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

Verkaufseinheiten

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

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: 09.01.19

keller
Erfolg durch optimale
Getränkebehandlung