



## Produkterläuterung

HydroGum Bio ist ein flüssiges Gummi arabicum aus kontrollierter biologischer Landwirtschaft, zertifiziert gemäß Verordnung (EG) Nr. 834/2007. HydroGum Bio ist neutral im Geruch und stabilisiert mit Zitronensäure. HydroGum Bio enthält kein SO<sub>2</sub>.

Zulässig nach den derzeit gültigen Gesetzen und Verordnungen der EU. 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 Acacia seyal gewonnen wird. Der zertifizierte Anbau und die schonende Aufbereitung gemäß EU-Öko-Verordnung garantieren die hohe Qualität. Als Flüssigprodukt zeichnet es sich durch seine einfache Anwendung aus und ist direkt in den Wein dosierbar.

HydroGum Bio wirkt als Schutzkolloid gegen Kupfertrübungen und leichte Eisentrübungen. Je nach vorhandenen Kupfer- bzw. Eisenionen ist die Verhinderung solcher Schwermetalltrübungen zeitlich begrenzt. Desweiteren wirkt HydroGum Bio auch gegen Kristallausscheidungen unterstützend, wobei abhängig vom Übersättigungsgrad der behandelten Weine die zeitliche Verhinderung der Kristallausscheidungen begrenzt ist. Durch die Zugabe von HydroGum Bio verbessert sich als Nebeneffekt auch das Mouthfeeling, und die Weine erscheinen fülliger.

## Dosage

Die Zugabemenge richtet sich nach dem Weintyp und liegt in der Regel zwischen 40 und 100 mL/100 L. Gesetzlich zulässig (EU) sind 500 mL/100 L.

## Anwendung

Die Zugabe von HydroGum Bio 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 Bio (ebenfalls ein Kolloid) zu einer Überhöhung des Kolloidgehaltes im Wein kommen, wodurch eventuell 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

Kühl lagern.



DE-ÖKO-003  
Nicht EU-Landwirtschaft

ERBSLÖH Geisenheim AG

Erbslöhstraße 1, 65366 Geisenheim, Germany

Tel: +49 6722 708-0, Fax: +49 6722 6098, [info@erbsloeh.com](mailto:info@erbsloeh.com), [www.erbsloeh.com](http://www.erbsloeh.com)

Unsere Produktmerkblätter und die darin enthaltenen Behandlungsempfehlungen basieren auf dem derzeitigen Stand unserer Erfahrungen. Da uns die Vorbehandlung in den meisten Fällen unbekannt ist und Unabwägbarkeiten der zu behandelnden Naturprodukte hinzukommen können, sind diese Empfehlungen nur allgemeiner Natur und dienen Ihrer Beratung. Ohne eine gesonderte schriftliche problembezogene Stellungnahme unsererseits können diese allgemeinen Hinweise deshalb keine Rechtsverbindlichkeit mit Haftungsfolgen entfalten. Alle Informationen entsprechen den derzeitigen rechtlichen Grundlagen der Bundesrepublik Deutschland und der EU. Es gelten ergänzend unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen.