



SweetGum®

Natürliches Gummi arabicum, leicht filtrierbar

Produkterläuterung

Gummi arabicum wird als Harz aus den Bäumen der Seyal- und Senegalakazien gewonnen. Es besteht hauptsächlich aus hydrophilem Arabinogalactan und hydrophoben Proteinen. Diese Struktur verleiht dem Naturprodukt seine stabilisierende Wirkung. SweetGum® ist besonders gut filtrierbar (filtrierbar mit 0,45 µm).

In Wein bietet SweetGum® einen kolloidalen Schutz und dient zur Stabilisation. Die Bildung von Verbindungen aus Farbstoffen, Tanninen oder Metall-Ionen wird verhindert. Seine Schutzfunktion gegenüber reaktivem Tannin vermindert die Wahrnehmung von Adstringenz und der Wein zeigt seine natürliche Fülle.

Beim Einsatz in der Bierbereitung verbessern bereits geringste Dosagen signifikant den Bierschaum (Abb. 1). Die Zugabe hat keine Auswirkung auf die Trübungsneigung des Bieres (Abb. 2), weshalb es auch nach der Filtration im Drucktank zugegeben werden kann. Durch die Verbindung von Gummi arabicum und den Proteinen des Bieres, wird den Polyphenolen vom Malz und Hopfen der Reaktionspartner entzogen.

Zulässig nach Verordnung (EG) 2019/934 der EU-Kommission. Nicht zulässig im Rahmen des deutschen Reinheitsgebotes nach § 9 Abs. 6 des Vorläufigen Biergesetzes (BierG). Nationale Regelungen sind vom Anwender zu prüfen. Geprüft auf Reinheit und Qualität.

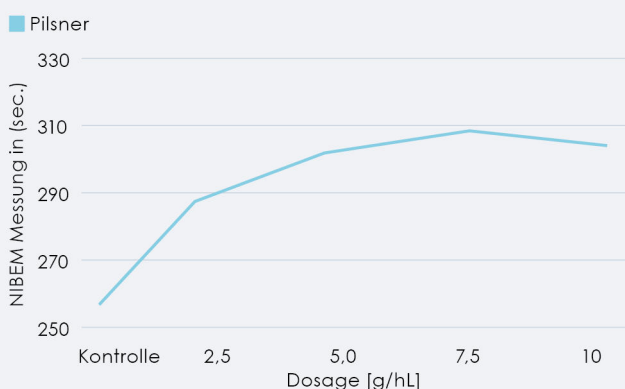
Dosage

Wein: 50 – 200 mL/100 L

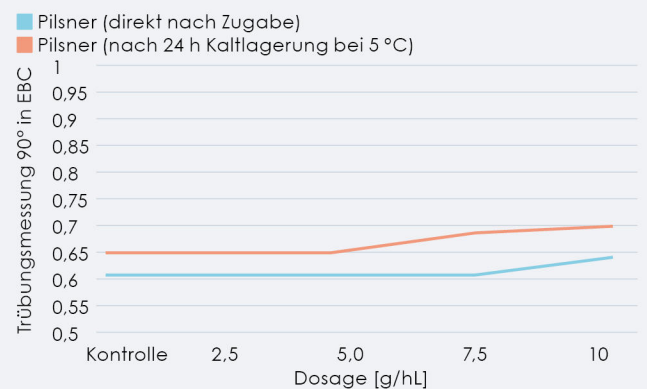
Setzen Sie SweetGum® nur bei stabilisierten, blankfiltrierten und ausgeschönten Weinen zu. Soll nach dem Zusatz über Membranen filtriert werden, geben Sie SweetGum® 2 – 3 Stunden vorher zu.

Bier: 2,5 – 10 g/100 L (berechnet auf ein 11%iges Lagerbier)

Einfluss von SweetGum® auf den Bierschaum bei verschiedenen Dosagen



Einfluss von SweetGum® auf die Trübungsstabilität (90°) des Bieres



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).

Lagerung

Vor Hitze schützen, bis maximal 30 °C lagern.

ERBSLÖH Geisenheim GmbH • Erbslöhstraße 1 • 65366 Geisenheim, Germany
Tel.: +49 6722 708-0 • Fax: +49 6722 6098 • info@erbsloeh.com • www.erbsloeh.com

ERBSLÖH
Fortschritt macht Zukunft®

Die hier gegebenen Anwendungsempfehlungen beschreiben den bestimmungsgemäßen Einsatz des Produktes als Prozesshilfsmittel oder Zusatzstoff im Rahmen einer guten Herstellpraxis. Ausschließlich bei dieser Anwendung kann die Lebensmittelsicherheit für das Endprodukt erreicht werden. Bitte beachten Sie jedoch: Unsere Produktmerkblätter basieren auf unserem derzeitigen Erfahrungsstand. Sie dienen allein der allgemeinen Information über unsere Produkte. Wegen der Unwägbarkeiten der Behandlung von Naturprodukten und möglicher Vorbehandlungen übernehmen wir keine Haftung für die Anwendung im Einzelfall. Die Einhaltung der für den Einsatz unserer Produkte geltenden Gesetze und Sicherheitsbestimmungen ist vom Anwender stets selbst zu prüfen. Alle Angaben erfolgen daher ohne Gewähr. Änderungen bleiben vorbehalten. Es gelten ergänzend unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen (abrufbar unter www.erbsloeh.com).

Version 006 – 08/2023 JM – Druck 09.08.2023