



# MetaGum®

Spezifisch konditionierter Homogenverbund von hochveresterter Metaweinsäure und Gummi arabicum zur Verlängerung der Kristallstabilität

## Produktlerläuterung

MetaGum® ist ein Verbund von hochveresterter Metaweinsäure und Gummi arabicum. Die beiden Produktkomponenten - hoch- und stabil-veresterte Metaweinsäure, klar lösliches Gummi arabicum - führen zu einer langfristigen Kristallstabilisierung der Weine. Zulässig nach den derzeit gültigen Gesetzen und Verordnungen. Fachlaborgeprüft auf Reinheit und Qualität.

Zur langfristigen Verhinderung von Kristallausscheidungen, wie Weinstein (Kaliumhydrogentartrat) und Calciumtartrat, bei Wein. Erhöhung der Kristallstabilität auch bei höheren Lagertemperaturen.

MetaGum® verhindert die Bildung von Kristallen in weinsteinübersättigten Jungweinen. Bei alleiniger Anwendung von Metaweinsäure besteht die Möglichkeit, daß diese allmählich in nicht mehr kristallstabilisierende Weinsäure zerfällt. Dies ist abhängig von der Länge der Weinlagerung und der Höhe der Lagertemperatur. Durch den Homogenverbund der MetaGum®-Komponenten wird dieser Metaweinsäurezerfall verlangsamt. Die Stabilitätszeit wird damit durch MetaGum® verlängert. Eine exakte Aussage über die Stabilitätszeit ist jedoch aufgrund der unterschiedlichen Weinzusammensetzung und der Lagerbedingungen nur begrenzt möglich. Nähere Anhaltspunkte liefert die Bestimmung der Weinsteinsättigungstemperatur.

Zulässig nach Verordnung (EG) 606/2009 der EU-Kommission. Nationale Regelungen sind vom Anwender zu prüfen. Geprüft auf Reinheit und Qualität.

## Dosage und Anwendung

Max. 10 g/100 L.

MetaGum® wird in der 10 bis 20fachen Weinmenge eingerührt. Nach einigen Minuten Standzeit kann durch nochmaliges Rühren eine vollständige Lösung erreicht werden und die Zugabe zum Wein erfolgen. Im Wein ist durch gutes Mischen für eine gleichmäßige Verteilung zu sorgen.

Wir empfehlen, die MetaGum®-Zugabe mindestens 2 - 3 Tage vor der Abfüllung des Weines vorzunehmen. Unmittelbar vor der Füllung sollte der Wein zur Sicherstellung der gleichmäßigen Verteilung von MetaGum® und der eventuell zugegebenen Süßreserve, nochmals kurz gemischt werden.

Die zu behandelnden Weine müssen vorher durch entsprechende Bentonitbehandlung, vorzugsweise mit NaCalit® PORE-TEC; einer besonders gründlichen Eiweißentfernung unterzogen werden, da durch die Zugabe der Metaweinsäure eine pH-Wert-Veränderung eintreten kann.

Bei stark instabilen Weinen kann es nach der Zugabe von MetaGum® und anderen Metaweinsäureprodukten zu einer, meist vorübergehenden, leichten Trübung kommen. Um diese Unsicherheit auszuschließen, ist eine rechtzeitige Zugabe (also mindestens 2 - 3 Tage vor der Füllung) von MetaGum® zu beachten.

## Lagerung

MetaGum® ist hygroskopisch und deshalb vor Feuchtigkeit, auch aus der Luft, zu schützen. Angebrochene Packungen sofort wieder dicht verschließen und zum baldigen Verbrauch vorsehen.



**ERBSLÖH**

Fortschritt macht Zukunft®

ERBSLÖH Geisenheim GmbH • 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)

Die hier gegebenen Anwendungsempfehlungen beschreiben den bestimmungsgemäßen Einsatz des Produktes als Prozesshilfsmittel oder Zusatzstoff im Rahmen einer guten Herstellungspraxis. 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](http://www.erbsloeh.com)).

Version 003 – 04/2019 JM– Druck 25.04.2019