



GUM 20

Stand: 11/2020

Gummi Arabicum für den Gebrauch in der Kellerwirtschaft

BESCHREIBUNG:

Preziso GUM 20 ist ein flüssiges Gummi Arabicum Präparat.

GUM 20 ist mit einer 0,5 %-igen SO_2 und 1 %-igen Zitronensäurelösung stabilisiert. Daher verpflichtet der Gebrauch die Angabe von „enthält Sulfite“ auf dem Weinetikett. GUM 20 wurde entwickelt um den Weinsteinausfall bei Weiß- und Roséweinen zu reduzieren. GUM 20 ist GMO-frei und für die Erzeugung von Weinen aus biologischem Anbau geeignet. GUM 20 ist filtriert und standardisiert auf 20° Brix.

ANWENDUNG:

Das Produkt hat einen positiven Effekt auf das „mouth – feeling“ der zu behandelten Weine und stabilisiert die Farbe durch Schutz der Ausfällung von Weinstein.

DOSIERUNG:

Farbstabilisierung bei der Rotweinproduktion	40 – 100 ml/hl
Schutz vor Ausfällung	50 – 100 ml/hl

Wir empfehlen Vorversuche und die Dosierung eine Woche vor der Filtrierung.

LAGERUNG:

Kühl (<15° C) und trocken im Originalgebinde lagern.

PACKUNGSGRÖSSEN:

1 kg Nettogewicht
10 kg Nettogewicht

Verantwortlicher Inverkehrbringer:

RWA Raiffeisen Ware Austria Aktiengesellschaft | Raiffeisenstraße 1 | A-2100 Korneuburg | Tel.: +43 (0) 2262/755 50-0 | www.rwa.at
Alle enthaltenen Informationen sind nach unserem derzeitigen Kenntnisstand korrekt und vollständig. Änderungen sind vorbehaltenlich neuer Entwicklungen und Erkenntnisse möglich. Wir übernehmen keine Garantie oder Haftung für die Vollständigkeit oder Richtigkeit.