



deconex®



Vegyszerek



Italkezelés



Szűrés



Oenolab



# LIQUI - GUM®

**Gumiarábikum, folyékony, 20%-os oldatban,**

**E-szám: E414, CAS-szám: 9000-01-5**

**Cikkszám: G 203**

## Termékleírás

A LIQUI-GUM® egy 20%-os gumiarábikum-oldat. A termék az EU 2009/934 rendeletének I. melléklete, 2. táblázata alapján engedélyezett a borkészítésben, és adalékanyagként van besorolva.

Felhasználása:

- Réz- és vaszavarosodás megelőzésére,
- Pigmentek és egyéb kolloid anyagok kicsapódásának elkerülésére.

A LIQUI-GUM® megfelel az OIV COEI-1-GOMARA előírásainak.

A termék szulfitokat tartalmaz, így az EU 2019/33 rendelet I. melléklete szerint az így kezelt borokat ennek megfelelően kell jelölni.

## Alkalmazás

- A LIQUI-GUM® közvetlenül a palackozásra kész borhoz adható.
- Nem terheli meg a szűrőket, de figyelni kell arra, hogy a bor fehérjestabil legyen, különösen, ha tanninokat is alkalmaznak.
- A LIQUI-GUM® használata után nem szabad több derítést végezni.

Adagolási javaslatok

- Borkőkiválás megelőzésére (pl. KELLER-META 40+ használatával): 10–30 ml/hl
- Színanyag-stabilizálásra: 50–80 ml/hl
- Vaszavarosodás elleni védelemre: 50–100 ml/hl
- Ízletes, kerek borérzet kialakításához: 50–200 ml/hl

## Hatásmechanizmus

A LIQUI-GUM® kiváló minőségű arab gumikból készül, amelyek kíméletes, szabályozott hőkezelésen mennek keresztül. A gyártás végén végzett szűrés biztosítja a termék tisztaságát és könnyű szűrhetőségét.

A LIQUI-GUM® védőkolloidként működik:

- Kolloid részecskéket burkol be, így megakadályozza azok növekedését és kicsapódását.
- Támogatja a KELLER-META 40+ hatékonyságát.
- Vörösborknál, különösen fiatal boroknál, megelőzi a színanyag-kiválást és az oxidációt.
- Hatékony a „fehér zavar” ellen (alacsony SO<sub>2</sub>-szint és magas vastartalom miatti zavarosodás).
- Fokozza a bor textúráját, kerekébb, selymesebb érzést ad.
- A pezsgők másoderjesztése során alkalmazva finomabb mousseux-t (habzást) biztosít.

## Tárolási tanácsok

- A LIQUI-GUM® 0,5% SO<sub>2</sub>-t és 1% citromsavat tartalmaz a stabilizálás érdekében.
- Fénytől védve és fagymentes helyen kell tárolni.
- A felbontott csomagolást gondosan le kell zárni, és mielőbb felhasználni.

## Kiszárazás

- 1 kg
- 15 x 1 kg
- 5 kg
- 25 kg

[www.keller-mannheim.hu](http://www.keller-mannheim.hu)

Kövár Magyarország  
Élelmiszeripari Kft.

Cím: 6430 Bácsalmás, Korona u. 30.  
Telefon: (+36) 70-324-8568  
E-mail: [info@keller-mannheim.hu](mailto:info@keller-mannheim.hu)

Mivel a felhasználó egyedi alkalmazási körülményei nem állnak ellenőrzésünk alatt, semmilyen garanciát vagy szavatosságot nem vállalunk az esetlegesen elérhető eredményekre vonatkozóan. A felhasználó felelőssége megállapítani, hogy a termék megfelel-e az adott célra. Csak oenológiai képzettséggel rendelkező szakember alkalmazhatja. Az Általános Szerződési Feltételeink érvényesek.