



Sehr geehrte Winzerinnen und Winzer,

früh zu füllende Weine präsentieren sich oft etwas sperrig und kantig. Neben Mannoproteinen hat die Verwendung von Gummi arabicum hier zahlreiche Vorteile zu bieten. Flüssig, einfach in der Anwendung, wirtschaftlich und individuell fein dosierbar bietet unser Gummi arabicum als Reinprodukt oder facettenreiches Kombinationsprodukt eine große Bandbreite von Möglichkeiten. Allen gemeinsam ist die gezielte Wirkung gegen metallbedingte Trübungen und die Ausfällung von Farbpigmenten.

Gummi arabicum ist ein natürliches Gemisch von Polysacchariden mit der Hauptkomponente Arabinsäure. Es wird aus dem Harz der Akazie gewonnen, wobei verschiedene Akazienarten auch unterschiedliche Eigenschaften mitbringen. So lassen sich *Acacia seyal*-Produkte besonders gut filtrieren, während bei *Acacia verec*-Erzeugnissen die Wirkung auf das Mundgefühl stärker betont wird.



Im Folgenden stellen wir Ihnen unsere Produkte mit Gummi arabicum vor und beschreiben kurz ihre Anwendung und Wirkungsweise.

SweetGum®

Aus der afrikanischen Akazie, *Acacia seyal*

=> gute Filtrierbarkeit

- Wahrnehmung von Adstringenz wird vermindert, die Weine erhalten mehr Fülle
- Zur Unterstützung der Frucht und Frische in Weiß- und Rotweinen
- Gerbstoffe erscheinen weicher
- Verminderte Alkoholschärfe
- Besonders gut filtrierbar (filtrierbar mit 0,45 µm)

Stabiverek

Aus der Senegal-Akazie, *Acacia verec*

=> hoher Kolloidalschutz

- Stark hydrophiler Charakter, dadurch hohe Stabilität
- Verstärkung der Schutzwirkung von Metaweinsäure bezüglich Weinsteinbildung
- Hoher Effekt auf das Mundgefühl

HydroGum Bio

Zertifiziert gemäß Verordnung (EG) 834/2007 (DE-ÖKO-003)

- Aus der Seyal-Akazie
- Verleiht mehr Körper und Dichte
- Verhindert die Ausfällung von Farbbestandteilen
- Enthält kein SO₂

Senso Ü

Kombination mit Mannoprotein

- Mindert die Wahrnehmung von Bitterkeit und Adstringenz
- Sensorik des Weines wird abgerundet
- Sorgfältige Rohstoffauswahl sichert einen sehr geringen Effekt auf die Filtration

Senso R

Kombination mit Mannoprotein und Traubentannin

- Wirkt harmonisierend gegenüber adstringierenden Polyphenolen
- Hochwertige Kombination mit Mannoproteinen und Tanninen verleiht Weinen mehr Textur
- Der fruchtige Charakter des Weines wird bewahrt
- Komplexität und Länge am Gaumen wird so gefördert



International längst üblich, aber in Deutschland noch oft vernachlässigt ist auch der Einsatz von Gummi arabicum bei Rotwein und Rosé.

Hier lassen sich hohe Alkohole und Adstringenz besonders fein balancieren und das Mundgefühl ausdrückstark gestalten.

Unser Tipp:

Welches der vier vorgestellten Produkte zu Ihren Weinen am besten passt, lässt sich in einer vergleichenden Vorprobe leicht ermitteln.

Probieren Sie es doch einfach mal aus!

Erbslöh Geisenheim GmbH
Erbslöhstraße 1 · D-65366 Geisenheim
Tel.: +49 6722 708-0 · Fax: +49 6722 6098
info@erbsloeh.com, www.erbsloeh.com

Amtsgericht Wiesbaden (HRB 30300)
Geschäftsführer: Dr. Andreas Dietrich
USt.-ID: DE 814495264