



# Optigum

## Gummiarabikum

### **PRODUKTBESCHREIBUNG**

Optigum ist ein Stabilisierungsmittel auf der Basis von Gummiarabikum und wird vor der Flaschenfüllung eingesetzt. Es verhindert den Ausfall von Farbstoffen und kolloiden Trübungen. In Kombination mit Metaweinsäure wird deren Wirkung verbessert.

Optigum ist frei von Zitronensäure und erhöht deshalb den Säuregehalt des Weines nicht. Bei der Zugabe zum Rotwein kommt es zu einer Verbesserung des „weichen“ und „runden“ Geschmacks („mouthfeel“).

### **ANWENDUNG**

Optigum wird dem vorfiltrierten Wein direkt vor der Füllung zugesetzt und eingemischt. Aufgrund der speziellen Aufbereitung des Produkts beeinflusst es die Filtrationsleistung bei der Schichten- und Membranfiltration nicht.

### **DOSIERUNG**

50 – 200 ml/hl

Achtung: 100 ml/hl erhöhen den SO<sub>2</sub> – Gehalt um bis zu 5 mg/l

### **LIEFERFORM**

1 kg und 22 kg

### **AUFBEWAHRUNG**

Im Originalgebinde. Geruchsneutral bei Raumtemperatur (unter 25 °C).

Nach dem Öffnen rasch verbrauchen.

Unsere Produkte sind frei von GVO.