

Optigum

Gummiarabicum für den oenologischen Gebrauch E414

Spezifikation

Physikalische Eigenschaften

Aussehen:	zähflüssig
Farbe:	gelblich
Geruch:	stechend
Trockensubstanz	20,000-22,000
Trübungsgrad	0,000-20,000 NTU
Dichte	1,0900-1,1500 g/cm ³

Chemische Eigenschaften

pH-Wert	3,2000-3,4000
Schwefeldioxid	0,5000-0,7000%
Reduzierende Zucker	0,0000-0,2000%
Calcium	0,0000-600,000%

Oenologische Anwendung

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

Dosierung

20-200 ml/hl

Achtung: 100ml/hl erhöhen den So₂ – Gehalt um bis zu 5 mg/l

Lagerung & Haltbarkeit

In der Originalverpackung bei Raumtemperatur (unter 25°C) in einem trockenen und geruchsneutralen Raum lagern.

Mindesthaltbarkeit: Ungeöffnet 24 Monate.

Verpackung

1kg und 22kg