



# MAXIGUM

## ESTABILIZANTE COLOIDAL PARA VINHOS ENGARRAFADOS

### COMPOSIÇÃO

Solução aquosa de goma-arábica (23%) e dióxido de enxofre (0,4%)

### CARACTERÍSTICAS GERAIS

Aspecto: solução amarelada, ligeiramente opalescente.

MAXIGUM é um agente estabilizante poderoso que é particularmente eficaz na precipitação de pigmentos no vinho engarrafado; actua como um coloide protector e potencia a acção do ácido metatartárico, e previne a turvação e a presença de substâncias insolúveis em geral.

Para além disso, o produto contribui significativamente para harmonia gustativa dos vinhos, conferindo suavidade e redondez.

O conteúdo em anidrido sulfuroso confere à **MAXIGUM** estabilidade microbiológica, podendo ser usada após a microfiltração.

### APLICAÇÕES

**MAXIGUM** é recomendada para todo o tipo de vinhos, particularmente tintos, para prevenir a turvação e o depósito de coloides na garrafa. Para vinhos não sujeitos a processos de estabilização pelo frio, o produto também reforça e prolonga o poder estabilizante do ácido metatartárico **AMT PLUS QUALITY**.

**MAXIGUM** interage significativamente com outros coloides do vinho. Ensaios realizados em diferentes adegas mostraram que **MAXIGUM** ajuda a realçar a complexidade dos aromas, acentuando a sensação de corpo e de volume em boca, ao mesmo tempo que arredonda os taninos e confere maior suavidade. O produto é, portanto, adequado para todos os vinhos de alta qualidade, encorpados ou envelhecidos em barrica, que necessitam de melhorar o equilíbrio organoléptico.

Nos vinhos espumantes produzidos pelo método clássico, adicionar **MAXIGUM** ao licor de expedição permite reequilibrar os vinhos com uma ligeira agressividade em boca.

### DOSE

30 - 50 mL/hL para estabilizar os vinhos.

50 - 100 mL/hL para obter um efeito organoléptico significativo.

100 mL/100 garrafas para o vinho espumante.

A adição de 50 mL/hL fornece ao vinho 2 mg/L de SO<sub>2</sub>.

### INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Adicionar a vinhos clarificados, após colagem e filtração, imediatamente antes do engarrafamento. É recomendada a utilização de um doseador automático após a microfiltração.

Atenção: Adicionar **MAXIGUM** antes da microfiltração pode colmatar os cartuchos; não se recomenda, portanto, adicionar a goma antes da filtração final dos vinhos. Se não for possível um doseamento em linha, no caso de doses baixas de goma, por vezes pode-se adicionar o produto 3-4 horas antes do engarrafamento, sem que o efeito de colmatação seja importante; em qualquer caso, é necessário efectuar análises prévias de laboratório, avaliando a variação do índice de filtrabilidade. Em caso de dúvida, não hesite em contactar o Serviço de Apoio Técnico da Enartis.

### EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

Bilhas de 10 e 25 Kg

Bidões de 200 Kg

Contentores de 1000 Kg

Embalagem fechada: Manter o produto num local fresco, seco e bem ventilado.

Embalagem aberta: Selar cuidadosamente a embalagem e manter como acima indicado.

### O produto está de acordo com as seguintes especificações:

Codex Oenologique International

### Produto aprovado para ser utilizado em enologia de acordo com:

Regulamento CE 1493/99.