

稳定剂

马克思苷

胶体稳定剂

	<p>成分 含有 20.5%阿拉伯胶和 0.4%二氧化硫的水溶液</p>
	<p>特性 马克思苷 (MAXIGUM) 是来源于 <i>Acacia verec</i> 的阿拉伯树胶, 经过简单的溶解和纯化工艺以保持阿拉伯胶原始的规格和结构。得益于此, 它能非常有效地防止葡萄酒的色素沉淀, 柔化葡萄酒的苦涩感, 以及增进葡萄酒的结构感。 因为它具有很高的分子量, 所以马克思苷具有一定的堵塞的特性, 所以我们建议在微过滤后添加本产品。游离的二氧化硫可以使产品的货架期变长, 并且使其在微过滤后添加也不用担心微生物稳定的问题。</p>
	<p>应用</p> <ul style="list-style-type: none"> 防止准备装瓶的红葡萄酒和桃红葡萄酒中颜色化合物沉淀 为提高起泡酒的品质而进行的“启动液”准备
	<p>用量</p> <ul style="list-style-type: none"> 静止葡萄酒: 50 - 100 mL/hL 或者更多, 取决于颜色的不稳定程度 起泡酒: 100 mL/100 瓶所需的启动液 <p>当使用量为 100 mL/hL 时, 葡萄酒中的二氧化硫含量约增加 4 mg/L 左右。</p>
	<p>使用说明 将产品添加到已经完成澄清过滤的准备装瓶的清澈的酒液中。 警告: 在微滤前添加马克思苷可能会导致过滤器堵塞。 建议进行实验室预试验, 以确定最佳剂量、稳定效果和对过滤性的影响。</p>
	<p>包装和储藏 10kg、20kg、200kg、2000kg</p> <p>密封包装: 将产品存放于避光、凉爽、干燥、通风处; 已开启包装: 仔细再密封然后如上保存。</p>
	<p>合规信息 该产品符合以下规定: 国际酿酒法典</p> <p>本品符合 GB2760-2014的规定, 被批准用于酿酒。 法定限制: 不详</p> <p><u>根据以下标准, 产品可用于葡萄酒酿造工艺:</u> Reg. (EU) 2019/934</p>

本文所给出的信息是基于我们当前的知识和经验, 但是并不能让我们的用户免于遵守安全和保护法规或不正确地使用本产品。