

STABILISIERUNGSMITTEL

MAXIGUM PLUS

Kolloid Stabilisierungsmittel

	<p>ZUSAMMENSETZUNG Wässrige Lösung aus E414 Gummi Arabicum Verek (min 20%) Mannoproteinen, E220 Schwefeldioxid (ca. Anteil 0,4%)</p>
	<p>ALLGEMEINE EIGENSCHAFTEN Maxigum Plus ist ein Stabilisierungsmittel, das entwickelt wurde, um die Farbstabilisierung auf einfache und sichere Weise sicherzustellen, auch wenn es nicht möglich ist, Gummi nach der Mikrofiltration zu dosieren. Das Gummi arabicum in Maxigum Plus wird einem Lösungs- und Reinigungsprozess unterzogen, um sein hohes Molekulargewicht zu erhalten, eine Eigenschaft, von der seine große stabilisierende Wirksamkeit abhängt. Die Gummilösung wird dann mit einem innovativen System gefiltert, das unter Beibehaltung der natürlichen Größe des Moleküls leichte Filterbarkeit garantiert und vor der Mikrofiltration verwendet werden kann. Mannoproteine verbessern die stabilisierende Wirkung von Gummi arabicum aufgrund ihrer Fähigkeit, mit polyphenolischen und aromatischen Verbindungen zu interagieren, was sich positiv auf die organoleptische Qualität des Weines auswirkt. Insbesondere erhöhen sie die aromatische Komplexität und das Volumengefühl, mildern Adstringenz und Bitterkeit und verbessern die Beständigkeit gegen Oxidation und Alterung. Das freie Schwefeldioxid in Maxigum Plus führt zu einer langen Haltbarkeit und sorgt für mikrobiologische Sterilität.</p>
	<p>ANWENDUNGEN</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Verhinderung der Ausfällung von Farbverbindungen in abfüllbereiten Rot- und Roséweinen. ▪ In der Zubereitung „Liqueur d'expédition“ zur Verbesserung der Perlagequalität von Sekt.
	<p>DOSIERUNG Stillwein: 50 - 100 ml / hl (1,9-3,8 l / 1.000 gal) oder mehr, abhängig von der Instabilität der Weinfarbe Sekt: 100 ml / 100 Flaschen im Likör</p> <p>100 ml / hl geben dem Wein etwa 4 mg / l SO₂.</p>
	<p>GEBRAUCHSANWEISUNG Fügen Sie Maxigum Plus dem blanken Wein hinzu, um den Wein nach dem Schönen und Filtrieren kurz vor dem Abfüllen zu stabilisieren. Warnung: Stellen Sie vor dem Hinzufügen von Maxigum Plus sicher, dass der Wein mikrofiltrierbar ist und einen angemessenen Filterbarkeitsindex (IFm) aufweist. Es wird empfohlen, vorläufige Laborversuche durchzuführen, um die richtige Dosierung zu bestimmen, die Wirksamkeit der Stabilisierung, Effekte auf die Filterbarkeit und die sensorischen Eigenschaften zu untersuchen.</p>
	<p>VERPACKUNGS- UND LAGERUNGSBEDINGUNGEN 10 kg, 20 kg, 1000 kg</p> <p>Versiegelte Verpackung: Vor Licht geschützt an einem kühlen, trockenen und gut belüfteten Ort bei einer Temperatur über 10 ° C lagern. Geöffnete Verpackung: Verschließen Sie sie erneut und lagern Sie sie wie oben angegeben.</p>

Die hier gemachten Angaben entsprechen unserem aktuellen Kenntnis- und Erfahrungsstand. Sie entbinden den Anwender nicht von der Einhaltung der Sicherheitsvorschriften oder von der Verantwortung einer sachgemäßen Verwendung des Produktes.



GEPRÜFT QUALITÄT

Produkt aus Rohstoffen, die den folgenden Eigenschaften entsprechen:
Verordnung (EU) Nr. 231/2012
Codex OEnologique International

Für die Weinherstellung zugelassenes Produkt gemäß:
Reg. (EU) 2019/934

Die hier gemachten Angaben entsprechen unserem aktuellen Kenntnis- und Erfahrungsstand. Sie entbinden den Anwender nicht von der Einhaltung der Sicherheitsvorschriften oder von der Verantwortung einer sachgemäßen Verwendung des Produktes.
