







ESTABILIZANTES

MAXIGUM

Estabilizante coloidal de los vinos en botella

	<p>COMPOSICIÓN Solución acuosa de goma arábica (min. 20,5%) y anhídrido sulfuroso (aproximadamente 0,4%).</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS GENERALES Producido a partir de Acacia verek, Maxigum es sometido a un proceso de producción que consiste en una simple solubilización y purificación cuya finalidad es mantener prácticamente intactas las dimensiones y la estructura original de la goma arábica. En efecto, de esta forma se obtiene un producto extremadamente eficaz para la prevención de la precipitación de la materia colorante, la atenuación de la astringencia y el incremento de la estructura gustativa, características que hacen que Maxigum sea el coadyuvante recomendado para la estabilización de los vinos tintos. A causa de su elevado peso molecular Maxigum tiene un efecto colmatante y por tanto se recomienda su adición después de la microfiltración. El anhídrido sulfuroso, presente en forma libre, consiente una larga conservabilidad del producto y permite utilizar Maxigum también después de la microfiltración, sin ningún riesgo de contaminación microbiológica.</p>
	<p>APLICACIONES</p> <ul style="list-style-type: none"> Estabilización de la materia colorante de los vinos tintos y rosados acabados, listos para el embotellado. En los espumosos, durante la preparación del licor de expedición para mejorar la calidad del perlage.
	<p>DOSIS 80 - 120 mL/hL para la estabilización de los vinos 100 mL/100 botellas en el licor de expedición 100 mL/hL aportan al vino aproximadamente 4 mg/L de SO₂.</p>
	<p>MODO DE EMPLEO Añadir Maxigum tal cual a los vinos límpidos, ya perfectamente clarificados y filtrados, listos para el embotellado. Atención: la adición de MAXIGUM antes de la microfiltración puede provocar la obstrucción de los cartuchos. En el caso de que no se disponga de un dosificador en línea para adiciones post filtración, Maxigum tiene que ser añadido al menos 24 horas antes del embotellado. El tiempo de espera puede ser más largo en función de la dosis de goma (dosis mayor, tiempo de espera más largo), de la porosidad de los cartuchos (porosidad más pequeña, tiempo de espera más largo) y del contenido de coloides del vino. Por eso, se recomienda efectuar pruebas previas en laboratorio para determinar la dosis de uso correcta, la eficacia estabilizante y el efecto sobre la filtrabilidad.</p>
	<p>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN 10 kg - 20 kg - 200kg - 1000 kg</p> <p>Conservación cerrada: conservar al abrigo del sol, en lugar fresco, seco y ventilado, y a temperaturas superiores a 10°C. Conservación abierta: cerrar y conservar según como arriba indicado.</p>

Las indicaciones proporcionadas en esta ficha representan el estado actual de nuestros conocimientos y experiencias, sin embargo, no eximen al usuario del cumplimiento de las normas de seguridad y protección o del uso inadecuado del producto.



CONFORMIDAD

Producto conforme con:
Codex Œnologique International
Reg. (UE) N. 231/2012

Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por:
Reg. (UE) 2019/934

Las indicaciones proporcionadas en esta ficha representan el estado actual de nuestros conocimientos y experiencias, sin embargo, no eximen al usuario del cumplimiento de las normas de seguridad y protección o del uso inadecuado del producto.
