

ESTABILIZANTES

MAXIGUM F

Estabilizante coloidal

	<p>COMPOSICIÓN Solución acuosa de goma arábiga E414 (min. 20,5%), dióxido de azufre (contenido aproximado de SO₂: 0,4%).</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS GENERALES Procedente de Acacia Verek, Maxigum F se produce mediante un proceso simple de solubilización y purificación diseñado para mantener las dimensiones y la estructura originales de la goma. Como resultado, Maxigum F es muy eficaz para prevenir la precipitación de compuestos de color, suavizar la astringencia y aumentar la estructura de la sensación en la boca. Maxigum F se somete a un tratamiento de filtración especial que lo hace filtrable. Por tanto, se puede añadir antes de la microfiltración. El dióxido de azufre libre en Maxigum F proporciona una larga vida útil y permite su uso después de la microfiltración sin preocupaciones de contaminación microbiana.</p>
	<p>APLICACIONES</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Prevención de la precipitación de compuestos de color en vinos tintos y rosados listos para embotellar. ▪ En los espumosos, durante la preparación del licor de expedición para mejorar la calidad del perlage.
	<p>DOSIS Vino tranquilo: 80 - 150 mL/hL o más, dependiendo de la inestabilidad del color del vino Vino espumoso: 100 mL/100 botellas en el licor de expedición 100 mL/hL aportan aproximadamente 4 mg/L de SO₂ al vino.</p>
	<p>MODO DE EMPLEO Añadir Maxigum F al vino limpio después de clarificarlo y filtrarlo, justo antes del embotellado. ATENCIÓN: antes de añadir Maxigum F, asegúrese de que el vino sea microfiltrable y tenga un índice de filtrabilidad (Flm) adecuado. Se recomienda realizar pruebas preliminares de laboratorio para determinar la dosis correcta, estabilizar la eficacia y el efecto sobre la filtrabilidad.</p>
	<p>ENVASES Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN 20 kg - 1000 kg Conservación cerrada: conservar al abrigo del sol, en lugar fresco, seco y ventilado, y a temperaturas superiores a 10°C. Conservación abierta: cerrar con cuidado y conservar como arriba indicado.</p>
	<p>CONFORMIDAD Producto elaborado a partir de materias primas que se ajustan a las características exigidas por: Codex Oenologique International Reg. (UE) N. 231/2012 Producto de uso enológico, con arreglo a lo marcado por: Reg. (UE) 2019/934</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.