








ESTABILIZANTES

MAXIGUM PLUS

Estabilizante coloidal

	<p>COMPOSICIÓN Solución acuosa de goma arábica E414 (min. 20%), manoproteínas, dióxido de azufre (contenido aproximado de SO₂: 0,4%).</p>
	<p>CARACTERÍSTICAS GENERALES Maxigum Plus es estabilizante coloidal que potencia organolépticamente y el dulzor del vino. Se produce mediante un proceso simple de solubilización y purificación diseñado para mantener las dimensiones y la estructura originales de la goma. Las manoproteínas mejoran el efecto estabilizante de la goma arábica debido a su interacción con los compuestos polifenólicos y aromáticos teniendo un importante efecto en la calidad organoléptica. Como resultado, Maxigum Plus es muy eficaz para prevenir la precipitación de la materia colorante, suavizar la astringencia, aumentar el volumen y el dulzor en boca. Maxigum Plus se somete a un tratamiento de filtración especial que mejora su filtrabilidad y hace que sea viable añadir antes de la microfiltración en vinos filtrables.</p>
	<p>APLICACIONES</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Prevención de la precipitación de la materia colorante 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</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vino tranquilo*: 80 - 200 mL/hL o más, dependiendo de la inestabilidad del color del vino. Dosis media 100 mL/hL. ▪ Vino espumoso: 100 mL/100 botellas en el licor de expedición <p>El impacto sensorial es directamente proporcional a la dosis utilizada. 100 mL/hL aportan aproximadamente 4 mg/L de SO₂ al vino. *Dosis fuera de la UE: 100 -150ml/hL</p>
	<p>MODO DE EMPLEO Añadir Maxigum Plus al vino limpio después de clarificarlo y filtrarlo, justo antes del embotellado. ATENCIÓN: antes de añadir Maxigum Plus, asegúrese de que el vino sea microfiltrable y tenga un índice de filtrabilidad (F_{lm}) 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.