








**STABILIZZANTI**

**MAXIGUM**

Stabilizzante colloidale

	<p><b>COMPOSIZIONE</b> Soluzione acquosa di E414 gomma arabica (minimo 20,5%), E220 anidride solforosa (circa 0,4%).</p>
	<p><b>CARATTERISTICHE GENERALI</b> Prodotto a partire da Acacia Verek, Maxigum sottostà a un semplice processo di solubilizzazione e purificazione, finalizzato a mantenere pressoché intatte le dimensioni e la struttura nativa della gomma. Così facendo si ottiene un prodotto estremamente efficace nel prevenire la precipitazione della materia colorante, nell'attenuare l'astringenza e nell'incrementare la struttura gustativa, caratteristiche che fanno di Maxigum il coadiuvante consigliato nella stabilizzazione dei vini rossi. A causa dell'elevato peso molecolare, Maxigum ha effetto colmatante e pertanto se ne consiglia l'aggiunta dopo microfiltrazione. L'anidride solforosa, presente in forma libera, consente una lunga conservabilità del prodotto e permette di utilizzare Maxigum anche dopo microfiltrazione, senza alcun rischio di contaminazione microbiologica.</p>
	<p><b>APPLICAZIONI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Stabilizzazione della materia colorante dei vini rossi e rosati finiti, pronti per l'imbottigliamento.</li> <li>Negli spumanti, nella preparazione della <i>liqueur d'expédition</i> per migliorare la qualità del <i>perlage</i>.</li> </ul>
	<p><b>DOSI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Vini fermi: 50 - 100 mL/hL o più, in funzione della stabilità della materia colorante</li> <li>Vini spumanti : 100 mL/100 bottiglie nella <i>liqueur d'expédition</i></li> </ul> <p>100 mL/hL apportano al vino circa 4 mg/L di SO<sub>2</sub>.</p>
	<p><b>MODALITÀ D'USO</b> Aggiungere Maxigum tal quale al vino limpido, già perfettamente chiarificato e filtrato, pronto per l'imbottigliamento. Attenzione: l'aggiunta di Maxigum prima della microfiltrazione può causare intasamento delle cartucce. Si raccomanda pertanto, di effettuare delle prove preventive di laboratorio per determinarne la corretta dose d'uso, l'efficacia stabilizzante e l'impatto sulla filtrabilità.</p>
	<p><b>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE</b> 10 kg - 20 kg - 200 kg - 1000 kg Confezione chiusa: conservare al riparo da sole, in luogo asciutto, fresco e ventilato, a temperature superiore a 10°C. Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come indicato sopra.</p>
	<p><b>CONFORMITÀ</b> Prodotto a base di materie prime conformi a: Regolamento (UE) N. 231/2012 Codex Œnologique International Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da: Regolamento (UE) 2019/934</p>

Le indicazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze ed esperienze, comunque non sollevano l'utilizzatore dal rispetto delle norme di sicurezza e protezione o dall'utilizzo improprio del prodotto.