



## Stabilizzanti

# MAXIGUM

Codice Scheda: Maxigum/it

Revisione: n°4 marzo 2016

Pag. 1/2

### **STABILIZZANTE COLLOIDALE DEI VINI IN BOTTIGLIA**

#### COMPOSIZIONE

Soluzione acquosa di E414 gomma arabica (minimo 20,5%), stabilizzata microbiologicamente con anidride solforosa (0,35% ± 0,05%).

#### CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: soluzione di colore giallognolo, leggermente opalescente.

Prodotto a partire da Acacia verek, Maxigum sottostà ad un semplice processo di solubilizzazione e purificazione, finalizzato a mantenere pressoché intatte le dimensioni e la struttura nativa della gomma. Così facendo infatti, 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.

#### APPLICAZIONI

- Stabilizzazione della materia colorante dei vini rossi e rosati finiti, pronti per l'imbottigliamento.
- Negli spumanti, nella preparazione della liqueur d'expédition per migliorare la qualità del perlage.
- Migliorare l'equilibrio organolettico dei vini: attenuazione dell'astringenza e aumento della struttura.

#### DOSI

20 - 50 ml/hl per la stabilizzazione dei vini

60 - 100 ml/hl per aggiungere anche un importante effetto organolettico

100 ml/100 bottiglie nella liqueur d'expédition

100 ml/hl apportano al vino circa 3 mg/l di SO<sub>2</sub>.

#### MODALITÀ D'USO

Aggiungere Maxigum tal quale a vini limpidi, già perfettamente chiarificati e filtrati, pronti per l'imbottigliamento.

Attenzione: l'aggiunta di Maxigum prima della microfiltrazione può causare intasamento delle cartucce. Nel caso non si disponga di un dosatore in linea per aggiunte post filtrazione, si consiglia di aggiungere la gomma almeno 24 ore dell'imbottigliamento. Il tempo di attesa può essere più lungo in funzione della dose aggiunta (maggiore la dose, più lungo il tempo), della porosità della membrana (membrane più strette, tempo più lungo) e della ricchezza in colloidali del vino. 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.

#### CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Canestri da 10 e 25 kg

Fusti da 200 kg

Giare da 1000 kg

Confezione chiusa: conservare il prodotto al riparo dal sole, in luogo fresco, asciutto e ventilato.

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come indicato sopra.

ESSECO srl

San Martino

Trecale (NO) Italy

Tel. +39-0321-790.300

Fax +39-0321-790.347

vino@enartis.it

www.enartis.com

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.



**Stabilizzanti**  
**MAXIGUM**

Codice Scheda: Maxigum/it

Revisione: n°4 marzo 2016

Pag. 2/2

Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da:  
Regolamento (CE) N. 606/2009

Prodotto conforme ai requisiti previsti da:  
Codex Œnologique International

**ESSECO srl**

San Martino

Trecale (NO) Italy

Tel. +39-0321-790.300

Fax +39-0321-790.347

vino@enartis.it

www.enartis.com

*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.*