Inspiring innovation.

SCHEDA TECNICA

STABILIZZANTI

MAXIGUM

Stabilizzante colloidale

COMPOSIZIONE

Soluzione acquosa a base di E414 gomma arabica (min. 20,5%), ***E220 anidride solforosa*** (circa 0,4%).

CARATTERISTICHE GENERALI

MAXIGUM è uno stabilizzante prodotto a partire da selezionata Acacia Verek attraverso un 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.

APPLICAZIONI

- Stabilizzazione della materia colorante dei vini rossi e rosati.
- Negli spumanti, nella preparazione della *liqueur d'expédition* per migliorare la qualità del *perlage*.

DOSI

- 50 - 100 mL/hL o più, in funzione della stabilità della materia colorante
- 100 mL/100 bottiglie nella *liqueur d'expédition*

100 mL/hL apportano al vino circa 4 mg/L di SO_2.
Si raccomanda di effettuare delle prove preventive di laboratorio per determinarne la corretta dose d'uso, l'efficacia stabilizzante, l'impatto sulla filtrabilità e sulle caratteristiche organolettiche del vino.

MODALITÀ D'USO

Usare MAXIGUM in vino già chiarificato, perfettamente limpido (torbidità < 1 NTU), pronto per l'imbottigliamento.
A causa dell'elevato peso molecolare, MAXIGUM ha effetto colmatante e pertanto se ne consiglia l'aggiunta dopo la filtrazione finale. Nel caso d'aggiunta prima della filtazione finale si raccomanda di effettuare prove preventive di laboratorio per determinarne la corretta dose d'uso.
Il contenuto di 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.

CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

10 kg – 20 kg – 200 kg – 1000 kg

Confezione chiusa: conservare al riparo da sole, in luogo asciutto, fresco e ventilato.
Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come indicato sopra.

CONFORMITÀ

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 e successive modifiche

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.

Esseco s.r.l. - Divisione Enartis
Via San Cassiano 99
28069 San Martino, Trecate NO, Italia
Tel. +39 0321 790 300 | Fax + 39 0321 790 347
vino@enartis.it

www.enartis.com

Revisione: n°7 11.2023