








**STABILIZZANTI**

**MAXIGUM**

Stabilizzante colloidale

	<p><b>COMPOSIZIONE</b> Soluzione acquosa a base di gomma arabica (circa 20,5%), <b>E220 anidride solforosa</b> (circa 0,3%).</p>
	<p><b>CARATTERISTICHE GENERALI</b> 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.</p>
	<p><b>APPLICAZIONI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Stabilizzazione della materia colorante dei vini rossi e rosati.</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>50 - 150 mL/hL in funzione della stabilità della materia colorante</li> <li>100 mL/100 bottiglie nella <i>liqueur d'expédition</i> per i vini spumanti</li> </ul> <p>100 mL/hL apportano al vino circa 4 mg/L di SO<sub>2</sub>. 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.</p> <p>Si ricorda che la dose massima di gomma arabica nel vino è 30 g/hL (sostanza secca) in accordo alla normativa europea.</p>
	<p><b>MODALITÀ D'USO</b> Usare MAXIGUM in vino già chiarificato, perfettamente limpido (torbidità &lt; 1 NTU), pronto per l'imbottigliamento.</p> <p>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 filtrazione finale si raccomanda di effettuare prove preventive di laboratorio per determinarne la corretta dose d'uso.</p> <p>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.</p>
	<p><b>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE</b> 10 kg – 20 kg – 200 kg – 1000 kg</p> <p>Confezione chiusa: conservare al riparo da sole, in luogo asciutto, fresco e ventilato. Si consiglia una temperatura 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</p> <p>Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da: Regolamento (UE) 2019/934 e successive modifiche</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.