








STABILIZZANTI

MAXIGUM F

Stabilizzante colloidale

| | |
|---|--|
|  | <p>COMPOSIZIONE Soluzione acquosa a base di E414 gomma arabica (min. 20,5%) e E220 anidride solforosa (circa 0,4%).</p> |
|  | <p>CARATTERISTICHE GENERALI MAXIGUM F 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. L'innovativo processo di filtrazione, rende MAXIGUM F facilmente filtrabile e quindi utilizzabile prima della filtrazione finale.</p> <p>MAXIGUM F è un prodotto estremamente efficace nel prevenire la precipitazione della materia colorante, nell'attenuare l'astringenza e nel mantenere la struttura gustativa.</p> |
|  | <p>APPLICAZIONI</p> <ul style="list-style-type: none"> Stabilizzazione della materia colorante dei vini rossi e rosati. Negli spumanti, nella preparazione della <i>liqueur d'expédition</i> per migliorare la qualità del <i>perlage</i>. |
|  | <p>DOSI</p> <ul style="list-style-type: none"> 50 - 100 mL/hL o più, in funzione della stabilità della materia colorante 100 mL/100 bottiglie nella <i>liqueur d'expédition</i> <p>100 mL/hL apportano al vino circa 4 mg/L di SO₂. Si raccomanda di effettuare prove preventive di laboratorio per determinarne la corretta dose d'uso, l'efficacia stabilizzante e l'impatto sulla filtrabilità e sulle caratteristiche sensoriali.</p> |
|  | <p>MODALITÀ D'USO Usare MAXIGUM F in vino già chiarificato, perfettamente limpido (torbidità < 1 NTU), pronto per l'imbottigliamento. Si consiglia di aggiungere MAXIGUM F in vino con adeguato indice di filtrabilità (IFm).</p> |
|  | <p>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE 20 kg – 1000 kg</p> <p>Confezione chiusa: conservare al riparo da sole, in luogo asciutto, fresco e ventilato. Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare come indicato sopra.</p> |
|  | <p>CONFORMITÀ 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.