








STABILIZZANTI

MAXIGUM F

Stabilizzante colloidale

	<p>COMPOSIZIONE Soluzione acquosa di E414 gomma arabica (minimo 20,5%), E220 anidride solforosa (circa 0,4%).</p>
	<p>CARATTERISTICHE GENERALI Prodotto a partire da Acacia Verek, Maxigum F sottostà a 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 nel mantenere la struttura gustativa. Maxigum F, inoltre, viene sottoposto ad un innovativo processo di filtrazione che lo rende un prodotto facilmente filtrabile e quindi ne permette l'aggiunta prima della microfiltrazione. L'anidride solforosa, presente in forma libera, garantisce una lunga conservabilità del prodotto.</p>
	<p>APPLICAZIONI</p> <ul style="list-style-type: none"> Stabilizzazione della materia colorante dei vini rossi e rosati finiti, pronti per l'imbottigliamento. 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"> Vini fermi: 50 - 100 mL/hL o più, in funzione della stabilità della materia colorante Vini spumanti : 100 mL/100 bottiglie nella <i>liqueur d'expédition</i> <p>100 mL/hL apportano al vino circa 4 mg/L di SO₂.</p>
	<p>MODALITÀ D'USO Aggiungere Maxigum F al vino limpido, già perfettamente chiarificato e filtrato, pronto per l'imbottigliamento. Attenzione: prima di aggiungere Maxigum F assicurarsi che il vino sia microfiltrabile ed abbia un adeguato indice di filtrabilità (IFm). 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>CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE 20 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>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</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.