Inspiring innovation.

SCHEDA TECNICA

STABILIZZANTI

MAXIGUM F

Stabilizzante colloidale

	COMPOSIZIONE Soluzione acquosa a base di E414 gomma arabica (min. 20,5%) e ***E220 anidride solforosa*** (circa 0,4%).
	CARATTERISTICHE GENERALI MAXIGUM F è uno stabilizzante prodotto a partire da selezionata Acacia Verek attraversoun 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. MAXIGUM F è un prodotto estremamente efficace nel prevenire la precipitazione della materia colorante, nell'attenuare l'astringenza e nel mantenere 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 prove preventive di laboratorio per determinarne la corretta dose d'uso, l'efficacia stabilizzante e l'impatto sulla filtrabilità e sulle caratteristiche sensoriali.
	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).
	CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE 20 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°1 11.2023